

# Tól

— 2013 —







## Efnisyfirlit

### KÖKUR & SÆTINDI

- 20 Ferskur kókosdesert
- 26 Sakna ástvina, malts og appelsíns
- 30 Smákökur úr íslensku súkkulaði
- 36 Jólaveinamöffins Unnar Önnu
- 40 Löngu byrjuð á jólabakstrinum
- 50 Draslgjafaskipti á aðventu
- 56 Vanillurjómaís tengdó

### MATUR & BORD

- 18 Jóladádyr með súkkulaðisósu
- 32 Alltaf betra en í fyrra
- 52 Hátíðlegar arabískar kræsingar
- 66 Sósan má ekki klikka
- 68 Jólátrésbrauð sem allir geta bakað
- 74 Endurgerð á ömmusalati
- 84 Eldaði jólamatinn tólf ára gamall
- 90 Náttúran var innblásturinn
- 92 Kjúklingur með ljúfu jólabragði
- 94 Grænn jólapakki
- 102 Fiskur er hátíðarmatur á Ítalíu

### FÖNDUR & SKRAUT

- 8 Jólamunir frá fyrri tíð
- 10 Passar að jólin tynist ekki
- 22 Byr til jólas krautið
- 28 Krúsflegt og kósí kreppujólas kraut
- 46 Börnin baka jólas krautið
- 58 Köttur og krans
- 63 Hátíðleg kertaljósa stund
- 70 Einföld en tignarleg greiðsla
- 72 Frystir jólas kreytingarnar
- 80 Jólappírinn endurnýttur
- 86 Jólágjafir í kringum 3.000 krónur
- 98 Íslensk jólahönnun
- 106 Gefur gjöfunum meira gildi

### JÓLASÍÐIR & VENJUR

- 6 Jesúbarnið er dýrmætasta gjöfin
- 12 Danskar jólahefðir frá ömmu Ellen
- 16 Allir fóru í bað á Þorláksmessu
- 24 Óhófið getur verið heilsuspillandi
- 34 Bókajól
- 38 Jóláhalda bræðranna á Kollaleiru
- 42 Heitt súkkulaði í rúminu á jóladag
- 48 Skild'etta vera jólahjól?
- 54 Nauðsynlegt að prófa og leika sér
- 64 Kakóið lokkar fólk af stað
- 78 Hátíðlegt að vinna á aðfangadagskvöld
- 82 Byrjar að telja niður 1. október
- 88 Eyrnakonfekt á aðventunni
- 94 Bókajól
- 96 Vinurinn kom með lýsandi snjókarl
- 104 Jóláandann er ekki hægt að kaupa
- 108 Jóláhátíð á strönd
- 112 Kirkjan hennar Heklu
- 116 Jólátónleikar og menning á aðventu



# Ekki gefa bara eitthvað, gefðu frekar hvað sem er.



**Með gjafakorti Landsbankans** er ekkert mál að velja réttu jólagjöfina. Þú ákveður upphæðina og sá sem þiggur velur gjöfina. Þú færð gjafakortið í næsta útibúi.





# Jólaspilið 2013

## 4. DESEMBER

Þú færð lagið Jólaljól með Sniglabandinu á heilann og verður að skila piparkökunni.

## 3. DESEMBER

Þú aðstoðar eldri borgara með innkaupapokana í búðinni í dag. Þú færð aukakast og piparköku að launum.



## 2. DESEMBER

Þú drífur í að skrifa á jólakortin til vina í útlöndum og drekkur malt.

## 1. DESEMBER

Þú kveikir á Spádómskertinu á adventukransinum og hlustar á þjóðsönginn.

## 5. DESEMBER

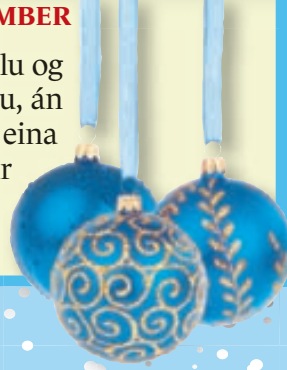
Þú bakar 142 piparkökur svo það komi ekki fyrir aftur.

## 6. DESEMBER

Þú skrifar á jólakort.

## 7. DESEMBER

Þú ferð niður í geymslu og leitar að jólaskrautinu, án árangurs. Þú situr hjá eina umferð meðan þú leitar betur.



## 8. DESEMBER

Þú kveikir á Betlehems-kertinu í dag.

## 9. DESEMBER

Þú hengir upp serfur í glugga.

## 10. DESEMBER

Þú borðar kassa af mandarínnum yfir sjónvarpinu.



## 14. DESEMBER

Þú finnur loks jólaskrautið og skreytir húsið hátt og lágt.

## 13. DESEMBER

Þú ofmetur inneignina á gjafakortinu og ferð langt yfir mörkin. Þú verður að brjóta sparibaukinn þinn og missir fyrir vikið af einni umferð.



## 12. DESEMBER

Stekkjastaur sá aumur á þér og gaf þér gjafakort í verslunarmiðstöðina í skóinn í nótt.

## 11. DESEMBER

Mandarínuátið fór illa með meltinguna. Þú kemst ekki út úr húsi og situr skjálfandi hjá eina umferð.



## 15. DESEMBER

Í dag kveikirðu á Hirðakertinu á adventukransinum.



## 16. DESEMBER

Þú gleymdir að fara með pakkann til Olgu frænku í Þýskalandi í póst. Nú er óvíst að hann nái fyrir jól. Þú situr hjá eina umferð.



## 17. DESEMBER

Þú prufukeyrir sósuna með jólasteikinni í dag.

## 18. DESEMBER

Þú skælir út pakkahraðsendingu TNT til Evrópu á pósthúsinu fyrir Olgu.

## 19. DESEMBER

Síðasti skiladagur fyrir jólakort og pakka innanlands er í dag. Þú reynir að troðast fram fyrir röðina svo þér er hent út. Sittu hjá í tvær umferðir.



## 20. DESEMBER

Þú fékkst kartöflu í skóinn frá Bjúgnakræki í nótt eftir uppákomuna í gær.

## 24. DESEMBER

Þú fékkst kerti í skóinn frá Kertasníki og kveikir á því strax yfir morgunkaffinu. Í kvöld koma jólin með gleði í hvert hjarta.

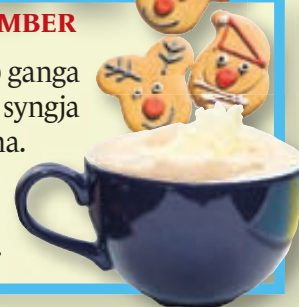


## 23. DESEMBER

Þú lagar til í stofunni og ryksugar.

## 22. DESEMBER

Þú færð fjölskylduna til að ganga með þér hús úr húsi og syngja jólalög fyrir nágrennanana. Þú færð aukakast og fjölskyldan fær piparkökur og heitt kakó.



## 21. DESEMBER

Þú skerð út laufabrauð.





# Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



Við hjá Epal hjálpum þér að velja  
réttu gjöfina fyrir þig og þitt starfsfólk.

- Mikið úrval
- Góð verð
- Fagleg ráðgjöf
- Frí innpökkun

Epal hefur boðið upp á faglega  
þjónustu og gæða vörur í 38 ár



Harpa / Skeifan 6 / Keflavíkurlugvöllur / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is

Nánari upplýsingar veitir Iðunn í síma 568 7733 eða: idunn@epal.is



GEORG JENSEN

iittala

ROSENDAHL

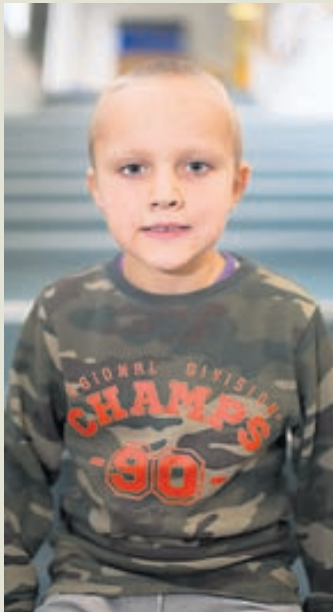
marimekko®

eva solo



## barnajól

BÖRNIN Í MELASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



**Hvað finnst þér best við jólin?** Pakkar.

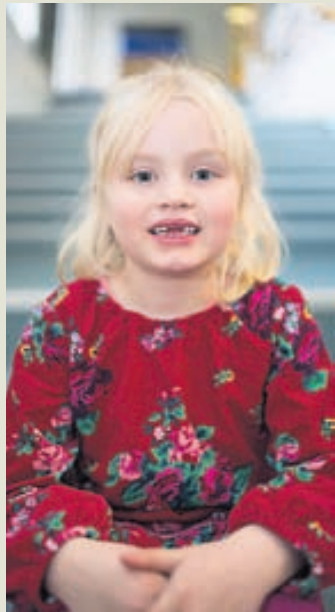
**Í hvað langar þig í jólagjöf?** Brimbretti.

**Ætlar þú að gefa einhverjar jólagjafir?** Ég ætla að gefa mömmu.

**Hver er besti jólasveinninn?** Giljagaur.

**Af hverju er hann bestur?** Af því að grár er uppáhaldsliturinn minn.

Gunnar Jarl Sveinsson, 6 ára



**Af hverju höldum við jól?** Út af því að það er svo gaman á jólinum og þá er snjór og svo er ég spennt af því að hann Bjarni á afmæli.

**Í hvað langar þig í jólagjöf?** Mig langar í svona perlukassa sem er hægt að dýfa fótunum ofan í.

**Veist þú hver Grýla er?** Grýla er kerling sem er tröll, svolítið eins og tröll, nema hún á kött.

**En hvar á Grýla heima?** Í fjöllum.

Áróra Vigdís Orradóttir, 6 ára



Agnes M. Sigurðardóttir biskup segir flesta fara til kirkju til að næra trú sína en á aðfangadagskvöld sé það líka hefð. „Jólin verða ekki söm þegar við sleppum einni af hefðum jóla, eins og Bolvíkingur á unglingsaldri gerði eitt sinn þegar hann nennti ekki í aftansöng og talar nú um að hafa þá misst af jólinum,“ segir biskup sem fer í sparifötum sem kirkjugestur í aftansöng í Dómkirkjunni á aðfangadagskvöld.

MYND/GVA

# Jesúbarnið er dýrmætasta gjöfin

• Agnes M. Sigurðardóttir biskup segir flest manna börn verða snortin þegar jólin ganga í garð. Mikilvægast sé að taka á móti Jesúbarninu sem sannarlega geti gefið betra líf og gerir engan mann saman á eftir.

Jólin í mínu lífi hafa alla tíð einkennst af prestsstarfinu. Pabbi var prestur og því er ég í hlutverki bæði mömmu og pabba sem húsfreyja og prestur á aðfangadagskvöld,“ segir frú Agnes, sem bakar til jólanna og reynir að hafa jólamatinn tilbúinn áður en hún fer í aftansöng klukkan sex, svo hægt sé að setjast beint að borðum þegar heim kemur á ný.

„Það getur verið heilmikil kúnst, ekki síst þegar börnin eru lítil.“

Í jólamat hjá biskupi Íslands eru möndlugrautur, hamborgarhryggur og heimalagaður jólaís.

„Hamborgarhryggur er hefð frá tengdafjölskyldu minni en á æskuheimili mínu var alltaf lambasteik á borðum og snædd klukkan 16 því pabbi þurfti að messa í þremur kirkjum á aðfangadagskvöld og kannski gifta eða skíra í heimahúsi líka. Svo tókum við upp jólapakkana þegar hann kom heim um kvöldið og fengum heitt súkkulaði og kökur, sem er siður sem ég hef reynt að halda í,“ segir frú Agnes og brosir að minningunni.

## Enginn samur á eftir

Í huga Agnesar biskups snúast jólin um boðskapinn, kærleikann og birtuna hið ytra sem nær líka inn í sálir og hjörta fólksins.

„Ég hef líka orðið vör við að mörgum þykja jólin skemmtileg því þeir hafa yndi af því að skreyta og undirbúa jólahátíðina,“ segir Agnes og hefur ekkert við það að athuga.

„Því má ekki gleyma að jólin eru sönn fjölskylduhátíð þegar fjölskyldan kemur saman til að styrkja tengsl og vináttu. Jólagjafir eru líka góðar en besta jólagjöf sem nokkrum manni hlotnast er að fá þess notið að vera með sínum nánustu. Það þekki ég af eigin raun eftir að hafa verið ein um jól og án fjölskyldunnar í Bolungarvík en samt ekki ein því ég var hjá góðu fólki. Maður er því sannarlega þakklátur þegar allir geta verið saman.“

Mikilvægasta jólagjöfin, að mati biskups, er þó Jesúbarnið sjálft.

„Við vitum flest hvernig lítið barn umbyltir öllu þegar það fæðist og lífið verður aldrei eins á eftir. Það er nákvæmlega eins þegar tekið er á móti Jesúbarninu því enginn verður samur á eftir. Þetta er bæði tilfinning og ákvörðun; að upplifa að koma hans geti skipt mann, persónulega og privat, máli og gefið manni betra líf. Við þurfum því að gefa þessari dýrmætu gjöf tækifæri og leyfa henni að hafa áhrif á líf okkar í sannri trú,“ segir Agnes biskup.

„Staða manns skiptir ekki máli þegar kemur að nánun tengslum við Guð; hvort ég sé biskup, prestur eða búðarkona. Hver og einn getur tekið upp samband við Guð hjá sjálfum sér. Ég hefði þó aldrei orðið prestur án trúar og það er eins með biskupsstarfið. Trúin og fullvissan um að ég standi ekki ein drífa mig áfram. Guð stendur með mér og ég hef fengið líf og kraft til að sinna starfi mínu fyrir Guð. Að öðru leyti er ég eins og hver önnur manneskja.“

## Minningarnar ylja

Þegar kirkjuklukkur hringja inn jólin á aðfangadagskvöld bærast bæði gleði og sorg í hjarta biskupsins yfir Íslandi.

„Eftir því sem ég hef elst og haldið jólin víðar hefur breyst hvernig mér líður innanbrjósts. Ég er lítið fyrir tilfinningasemi en fæ þá tilfinningu að jólin eigi að vera fjölskylduhátíð og að allir eigi að geta heimili og verið saman í sátt og samlyndi. Um leið er mér ljóst að þannig er það alls ekki hjá öllum og þá verð ég döpur, en á sama tíma glöð að heyra boðskapinn sem flytur okkur boð frá himnum um að frelsarinn sé fæddur,“ segir frú Agnes og nefnir að flestir verði hræðir þegar jólin loks koma og hátíðleikinn snerti strengi í hjörtum okkar.

„Þess vegna eiga þeir um sárt

„Því má ekki gleyma að jólin eru sönn fjölskylduhátíð þegar fjölskyldan kemur saman til að styrkja tengsl og vináttu. Jólagjafir eru líka góðar en besta jólagjöf sem nokkrum manni hlotnast er að fá þess notið að vera með sínum nánustu.“



að binda sem halda jólin án ástvina sinna, hvort sem þeir eru farnir á undan héðan úr heimi eða búa á fjarlægum slóðum. Þeim gegum við ekki gleyma. Best er að geta rifjað upp góðar minningar með þeim sem sakna og syrgja ástvini sína og gott er að fara í kirkjugarðinn og kveikja á kerti,“ segir frú Agnes, sem upplifði sorg og söknuð fyrstu jólin eftir að faðir hennar kvaddi jarðvistina.

„Daginn eftir að pabbi dó fæddist mér barn og því fylgdi mikil gleði, eins og að eiga bros litla barnsins jólin á eftir. Ég var minnt á að lífið heldur áfram, þrátt fyrir allt, og ég varð þakklát fyrir lífið hans pabba um leið og ég saknaði hans sárt. Söknuður barna sem nú eiga fyrstu jólin án mömmu eða pabba er nístandi. Vonandi eiga þau góða stórfjölskyldu sem umvefur þau með kærleika og gerir allt eins gott og hægt er því á aðfangadagskvöld, af öllum kvöldum, finnur maður sárast að mikilvæga manneskju vantar í fjölskylduna.“

-þlg

Ilmkerti og olíur, kr.2.990-3.990

Hreindýrshaus kr. 21.900

Púðar kr. 5.990

Uglulampi kr. 14.900

Hundalampi kr. 13.900

Borðklukka, hreindýr kr. 15.900

Ungfrúin góða

Hallveigarstíg 10a • 101 Reykjavík • s. 551-2112 • www.ungfruingoda.is





# Hörðustu pakkarnir fást í Advania



**Heyrnartól**  
Marshall Major  
verð: 19.990 kr.

**Fartölvubakpoki**  
Dell Adventure  
verð: 9.990 kr.

**Fartölvuumslag**  
í mörgum litum  
verð: 6.990 kr.



**15" Fartölva Celeron**  
Dell Inspiron  
verð: 89.990 kr.



**Spjalddölva**  
HP Slate 7  
verð: 31.890 kr.



**Borð- og spjalddölva**  
Dell XPS 18 All-in-one  
verð: 229.990 kr.



**Fjölnotaprentari**  
HP Photosmart 5520  
verð: 19.890 kr.



**Ferðahátalari**  
Valuun Vibro  
verð: 7.990 kr.



**Þráðlaust lyklaborð og mús**  
Dell KM632  
verð: 9.990 kr.



**Heyrnartól**  
Urbanears PLATTAN  
verð: 11.990 kr.

**Kíktu í kaffi í verslunum okkar:**

Guðrúnartúni 10, Reykjavík  
Mánudaga til föstudaga frá 8 til 18  
Laugardaga frá 12 til 16

Tryggvabraut 10, Akureyri  
Mánudaga til föstudaga frá 8 til 17

[advania.is/jol](http://advania.is/jol)





# Jólamunir frá fyrri tíð

● Mikil þróun hefur orðið á jólakortum og jólaskrauti undanfarna áratugi. Nokkrir safnarar hérlendis eiga ómetanleg söfn af jólakortum og jólamunum sem eru mikilvægt innlegg í sögu þjóðarinnar. Guðrún Guðmundsdóttir á jólakort sem fylla 300 möppur.

**G**uðrún hóf ung að árum að safna ýmsum jólamunum og þá helst jólakortum. Árið 1983 fór hún að flokka jólamuni sína fyrir alvöru og setja saman á réttan hátt. Í dag á hún meðal annars um 300 möppur af jólakortum auk þess sem hún á líka mikið af gömlu fallegu jólaskrauti en hluta safnsins má sjá á myndunum hér.

Jólakortin hafa meðal annars verið sýnd á tveimur sýningum í Gerðubergi í Reykjavík og vakið mikla athygli og góðar minningar sýningargesta. Guðrún var auk þess upphafsmaður safnasýninga sem haldnar voru í Gerðubergi fyrir mörgum árum. Þar sýndu ýmsir safnarar einkasöfn sín við góðar undirtektir.



Guðrún Guðmundsdóttir hefur safnað jólakortum og jólamunum í mörg ár.

MYND/VALLI



Borðskraut úr pappír og silkipappír frá 1970 sem Guðrún eignaðist þegar hún hóf búskap.



Gömul jólakort frá hernámsárunum, væntanlega framleidd 1944. Kortin eru íslensk framleiðsla sem voru teiknuð fyrir hermennina.

MYND/VALLI



Jólakort frá árunum 1950-1960, teiknuð af íslenskum teiknum: Halldóri Péturssyni, Stefáni Jónssyni og Atla Már.

Pappadiskur frá 1950-1960. Slíkir voru mikið notaðir undir jólaepli. Eftir jólin var hann nýttur undir jólakort sem gestir skoðuðu gjarnan.



Heimagerð jólatré úr viði, sagað út í tveimur hlutum sem eru renndir saman í raufum. Líklega frá 1940-1950.

MYND/PJETUR



## JÓLAGJÖF SEM ALLIR GETA NOTAÐ

Gjafakort Arion banka er hægt að nota hvar sem er. Þú velur fjárhæðina, þiggjandinn velur gjöfina.

Gjafakortið fæst í öllum útibúum Arion banka.

 Arion banki



Jólatré í Emirates-höllinni í Abu Dhabi var metið á 1,3 milljarða króna enda skreytt skartgripum.

NORDICPHOTOS/GETTY

## Hæstu, stærstu og dýrustu jólatrén

● Heimsmet eru sett í öllu milli himins og jarðar. Jólatré eru þar engin undantekning eins og sjá má á hinum ýmsu metum sem sett hafa verið og eru skráð í Heimsmetabók Guinness.

- Stærsta jólatré sem myndað hefur verið af fólki var búið til í Þýskalandi. 672 manns röðuðu sér upp í jólatrésform.
- Stærsta jólatréssmiði heims var 127,99 metrar á hæð og mátti sjá í Brasilíu árið 2009. Tréð var skreytt tæpum 30 þúsund ljósum.
- Hæsta gervijólatré heims var 52 metrar. „Friðartréð“ var með dúfu á toppnum og var hannað af Grupo Sonae Distribuição Brasil árið 2002.
- Heimsmetið í að skreyta jólatré á sem skemmstum tíma á Bretinn James Moore. Það tók hann 1 mínútu og 55 sekúndur að skreyta tré með 100 ljósum, 15 jólakúlum, englahári og stjörnu á toppnum.
- Dýrast skreytta jólatré heims var að finna í Emirates-höllinni í Abu Dhabi árið 2010. 13 metra hátt tréð var skreytt 181 skartgripum og var metið á rúmar 11 milljónir dollara eða 1,3 milljarða króna.
- Flest jólatré sem höggvin hafa verið á sem skemmstum tíma eru 27 á tveimur mínútum. Það var Bandaríkjamaðurinn Erin Lavoie sem setti metið árið 2008.
- Stærsta fljótandi jólatré var að finna á Rodrigo De Freitas-lóninu í Rio De Janeiro jólin 2007. Tréð var 85 metra hátt.



# VIÐ ELSKUM JÖLIN

Úrvalið hefur aldrei verið meira!

Opið  
til 21.00  
í Skútuvogi  
alla daga  
til jóla!

## Hlökkum til að sjá þig!

Í ár bjóðum við uppá okkar mesta úrval af jólavörum frá upphafi.

Komdu í Húsasmiðjuna og Blómaval og upplifðu alvöru jólastemningu með allri fjölskyldunni.

  
blómaval

  
HÚSASMÍÐJAN  
HLUTI AF BYGMA



# Passar að jólin tynist ekki

• Jólin hafa tekið sér bólstað í ægifagurri Eyjafjarðarsveit, nánar tiltekið í Jólagarði Benedikts Grétarssonar. Þar gerast galdrar og þangað koma þeir sem hafa týnt jólnum til að finna bernskujólin í hjarta sínu á ný. Sjálfur segist Benedikt trúa á Grylu og jólaköttinn.

Jólasveinninn er til, en ég er að rembast við að leika mann," segir Benedikt og brosir þar sem hann færir ilmandi furu í snarkandi arin Jólagarðsins, þangað sem margir sækja jólin.

„Jólin koma þegar ég sé eftirvæntingu og glampa í augum gesta minna í Jólagarðinum. Sumir hafa týnt jólnum en finna þau oftan ekki hér," segir Benedikt sem trúir stöðugt á Grylu og jólaköttinn, því hvað er þjóðtrú án trúar?

## Ljómandi andlit á aðventu

Benedikt er ástríðubakari þegar kemur að jólasnákökum.

„Jólnum tilheyrir að fá bókunarlykt í húsið, hnoða deig og fletja það út. Jólasiðir fjölskyldunnar hafa breyst talsvert eftir að við byrjuðum með Jólagarðinn og nú þurfum við að ljúka smákökubakstrinum fyrir miðjan nóvember því eftir það hefst annasamasti tíminn í Jólagarðinum.“

Að sögn Benedikts koma gestir Jólagarðsins með öðru hugarfari í aðdraganda jóla en á sumrin.

„Hér gerast galdrar þegar líður að jólnum og erfitt að lýsa andrúmsloftinu með orðum. Því segi ég stundum við Sunnlendinga að spái nú snjókomu fyrir norðan ættu þeir að drífa sig í jólabiltúr á adventunni. Bætist við töfrana frost og logndrifa ljóma hreinlega andlitin.“

## Með anda jólaanna í liði

Benedikt kveðst vanur því að vera í jólaskapi allt árið í Jólagarðinum.

„Krakkar spyrja mig gjarnan hví ég haldi jóli á sumrin og þá segist ég vera að passa að þau tynist ekki. Þau skilja það kannski ekki þá en munu átta sig á því seinna.“

Í Jólagarðinum er næstum áþreifanlegur jólaandi og Benedikt segist oft finna fyrir honum.

„Ég veit að hér svífur andi sem hjálpar. Ég er ekki alltaf vel fyrir-kallaður en þegar ég er búinn að kveikja upp í arninum finnst mér ég vera að gera það rétta og eiga að halda því áfram. Af sömu ástæðu koma þeir ekki að ástæðulausu hingað sem týnt hafa jólnum og mér þykir vænt um sjá þá fara sæla í hjarta og sál.“

Í huga Benedikts snúast jólin um kærleika og frið.

„Á jólnum hugsa flestir hlýlegar til náungans. Maður finnur kærleika jólaanna læsa sig um í fólki því allt verður með öðrum blæ. Við fáum leyfi til að stíga út úr hversdagsleikanum, setja á stall hluti sem okkur þykir vænt um og þá eru



Benedikt er ekki nýjungagjarn þegar kemur að eigin jólaskrauti og lætur því sjaldan freistast í Jólagarðinum.



Jólin eru árið um kring í Jólagarðinum þótt dagar til jóla séu líka taldir.

jólin komin. Flestum þykir vænt um jólin því þau tilheyra minningum. Það sé ég glögg þegar fólk gleymir sér yfir jólaskrauti sem minnir það á bernskujólin. Jólin brúa líka kynslóðabil því öll verðum við börn um jólin og hingað koma ungir og aldnir, jafnt sem háir og lágir, og öllum finnst gaman.“

## Vildi sofa í aftansöngnum

Í Jólagarðinum ómar jólatónlist á öllum árstíðum og uppáhalds jóla-

lag Benedikts er Mary's Boy Child með Boney M.

„Ég hef ekkert við það að athuga að útlarpssöðvar byrji snemma að spila jólalögin en þykir sorglegt að þær hætti því nær alfarið á annan í jólnum. Á Íslandi standa jólin fram á þrettándann og því eigum við ekki að taka þau niður á annan dag jóla.“

Á aðfangadagskvöld borðar fjölskylda Benedikts kalkún heima og á jóladag hangikjöt hjá foreldrum Benedikts.



Benedikt Grétarsson í Jólagarðinum.

MYNDR/AUÐUNN



Benedikt segir marga verða sem börn á ný þegar þeir sjá jólaskraut sem minnir á æskujólin.



„Krakkar spyrja mig gjarnan hví ég haldi jóli á sumrin og þá segist ég vera að passa að þau tynist ekki. Þau skilja það kannski ekki þá en munu átta sig á því seinna.“

inn við hliðina á mér mætti sofa en ekki ég," segir Benedikt sem er mikið fyrir jólahefdir og alls ekki nýjungagjarn þegar kemur að jóla-skrauti.

„Ég vil helst hafa gamla skrautið uppi við, þótt brotið sé. Svo hef ég afskaplega gaman af flugeldum og styrki vitaskuld hjálparsvaitirnar. Áramótin eru fjölskyldustund og þá borðum við súkkulaðifondue með ávöxtum fram á rauða nótt.“

Þegar klukkan slær sex á aðfangadagskvöld hlustar fjölskyldan á aftansöng í útvarpinu.

„Á æskuárunum fór ég alltaf í aftansöng með foreldrum mínum en þótti ósanngjarnt að maður-

-blg

## EASY hægindastól með skemli



**JÓLA-TILBOÐ**  
69.900

FULLVERÐ KR. 89.900

## JAZZ hægindastól með skemli



Koníaksbrúnn, og svartur.

**JÓLA-TILBOÐ**  
89.990

FULLVERÐ KR. 119.900

## FREDO hægindastól með skemli



**JÓLA-TILBOÐ**  
49.900

FULLVERÐ KR. 89.900

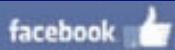
Ljóst leður og ljósir fætur.

NÝ HEIMASÍÐA  
**dorma.is**  
SKOÐAÐU ÚRVALIÐ

EASY, JAZZ og FREDO eru allir með Topgrain leðri á slitflötum. Hægt að halla aftur og á snúningsfæti.

**DORMA**  
– býður góða nótt

Fylgstu með Dorma á



Holtagörðum, Reykjavík © 512 6800 • OPÍÐ: Virka daga kl. 10.00–18.00 og laugardaga kl. 11.00–16.00  
Dalsbraut 1, Akureyri © 558 1100 • Húsgagnahöllinni, Reykjavík © 558 1100



# JÓLAGJAFABRÉF

HÓ HÓ HÓ HÉR KEMUR JÓLI

Fullorðinsbréf: \*  
**18.900 kr.**

Barnabréf: \*\*  
**9.500 kr.**

JÓLAGJÖFINA Í ÁR  
ER EINUNGIS HÆGT  
AÐ KAUPA OG BÓKA Á  
FLUGFELAG.IS



**FLUGFELAG.IS**

**VINGUMST:** [facebook.com/flugfelag.islands](https://facebook.com/flugfelag.islands)

**FLUGFÉLAG ÍSLANDS MÆLIR MEÐ ÞVÍ** að faðma ættingja og vini sem oftast — sérstaklega um hátíðarnar. Jólagjafabréfið er einmitt rétta gjöfin fyrir þá sem þú vilt sjá oftast og líka fyrir þá sem hafa gaman af því að ferðast. Gefðu þeim sem þú elskar vængi og dekraðu síðan við þá með kakói, piparkökum, mandarínnum og safaríkum sögum.

Hægt er að bóka jólagjafaflug frá 27. des. 2013 til 28. feb. 2014 fyrir ferðatímabilið: 5. jan. til 31. maí 2014. Takmarkað sætaframboð.

Frá 1. júní til 1. des. 2014 gildir jólapakkinn sem inneign upp í önnur fargjöld.

Nánar um skilmála á [flugfelag.is](http://flugfelag.is)

\*Innifalið: Flug fram og til baka og flugvallarskattar. \*\* Fyrir börn á aldrinum 2-11 ára.





# Fyrir alla pakka

Undir 3.000,-



🛒 2.980,-

Undir 5.000,-



🛒 4.950,-

Undir 10.000,-



🛒 5.950,-

» Í vefversluninni okkar, kokka.is, getur þú skoðað og keypt gjafir fyrir alla – hvort sem þeir eru nýbyrjaðir að búa eða eiga allt. Gjafirnar eru flokkaðar eftir þema og verði og einnig er hægt að kaupa gjafabréf. Ef þú átt góðan sófa er upplagt að nota hann til að kaupa jólagjafirnar! [www.kokka.is](http://www.kokka.is)

**kokka**  
laugavegi 47



Tinna með nissana frá ömmu sinni, Ellen Sveinsson Kaaber, en hjá henni dvaldi fjölskyldan alltaf á aðfangadagskvöld og upplifði dönsk jól. MYND/VILHELM

## Danskar jólahefðir frá ömmu Ellen

• Tinna Gunnlaugsdóttir þjóðleikhússtjóri var mikið jólabarn þegar hún var að vaxa úr grasi. Haldið var í danskar jólahefðir, enda eyddi fjölskyldan aðfangadagskvöldi hjá ömmu hennar, Ellen Sveinsson Kaaber.

Tinnu fannst tíminn til jóla oft lengi að líða. „Þegar jólin nálg- uðust man ég eftir að hafa hugs- að að strax og ég sofnaði myndi tíminn hverfa og það yrði kominn nýr dagur áður en ég vissi af og degi styttra til jóla. Ég klemmdi því aftur augun þegar ég var komin upp í á kvöldin og gerði mitt besta til að detta sem fyrst inn í draumalandið,“ segir hún. „Við vorum alltaf hjá föðurömmu minni á aðfangadagskvöld, Ellen Sveinsson Kaaber. Hún var dönsk og hélt í danskar jólahefðir, var alltaf með grjónagraut og danska aliönd á borð- um. Það var mikið mál á hverju ári að koma öndunum til landsins, enda feng- ust danskar endur ekki í matvöruversl- unum hér á þessum tíma. Ég man eftir bollaleggingum um það á haustin hver af sonum hennar yrði hugsanlega í ferð- um og gæti komið með jólamatinn heim, það árið.“

### Glaðningur til fátækra

Mamma fór síðdegis á aðfangadag til að hjálpa til við steikinguna en þegar ég man eftir ömmu var hún orðin svo gott sem blind, en samt besti kokkur í heimi. Hún vissi hvar allt var í eld- húsinu og þeir sem hjálpuðu til urðu að virða það, allt varð að fara á ná- kvæmlega sama staðinn aftur og það virti mamma. Á meðan fórum við með pabba að keyra út jólagjafir og jóla- glaðning, það voru allar fyrrverandi barnfóstrur og ýmsir aðrir óskyld- ir aðilar sem fengu glaðning frá for- eldnum mínum á aðfangadag og heilu ávaxtakassarnir fóru í suma braggana í Múlakampinum.

Þegar við komum til ömmu ilm- aði allt og ljómaði af kertaljósum og danski fáninn og litlir jóla-„nissar“ sátu alls staðar, á myndarömmum, í hillum og hvar sem þeim varð komið fyrir í borðstofunni.

### Amma og jólasveinninn

Þegar jólagrauturinn og jólaöndin höfðu runnið ljúflega niður, var loks komið að stóru stundinni, en fyrst var forleikur. Það fékk enginn að fara inn í stásstofuna eða sjá jólatréð fyrr en börnin í fjölskyldunni höfðu svar- að nokkrum áleitnum spurningum frá jólasveininum. Amma fór ein inn í stof-

una en þangað var þá jólasveinninn kominn að hennar sögn. Við sáum hann ekki og samskiptin fóru fram í gegnum luktar stofudyr. Spurningarnar sneru að því hvort þessi eða hinn í barna- hópnunum hefði verið duglegur að læra heima, fara í sendiferðir fyrir mömmu sína, eða passa yngri systkini sín. Við börnin kepptumst við að segja af afrek- um okkar og lofa bót og betrun ef eitthvað vantaði upp á. Okkur þótti að vísu alltaf sérkennilegt hvað jólasveinn- inn talaði brogaða og dönskuskotna ís- lensku, en hann var sjálfsagt dansk- ur eins og amma og jólin. Þegar yfir- heyrslum var lokið og ljóst að allir verðskulduðu jólagjafir kvaddi jóla- sveinninn og sagðist ætla að skilja allar gjafirnar eftir undir trénu og stökk svo út um gluggann og amma opnaði dýrn- ar inn í dýrðina. Við börnin ruddumst alltaf inn og aðalspenningurinn var að hlaupa að glugganum og gá hvort við gætum komið auga á jólasvein- um með tóman poka á bakinu.

### Nissarnir fá veglegan sess

Amma Ellen var mesta jólabarn sem ég hef kynnst. Þegar hún kvaddi, komin hátt á tíræðisaldur, á Þorláksmessu snerist síðasta spjallið sem hún átti við sinn og föður minn, Gunnlaug Þórðarson, um jólamatinn. Í mínum huga eru jólin enn alltaf dálítið dönsk. Við erum að vísu ekki með danska fána og lifandi kerti á jólatrénu okkar en við höfum alltaf danska önd og grjónagraut á borðum.

Jólasveinarnir tveir eru danskir „nissar“ og koma úr búi ömmu minnar í gegnum föður minn. Ég veit ekki hvað þeir eru gamlir en ímynda mér að þeir geti verið nokkuð gamlir, kannski frá því snemma á síðustu öld. Þeir fá alltaf sérstaka meðhöndlun, þar sem þeir eru viðkvæmir sakir aldurs, þeim er stillt upp fyrir jólin þar sem þeir fá að vera í friði, en síðan lagðir í sérstaka öskju til hvíldar milli hátíða.

Búningarnir eru úr striga og pok- arnir líka, og þeir eru tómir. Kannski eru þessir „nissar“ nýkomnir frá því að raða gjöfunum undir jólatréð hjá stilltum og góðum börnum einhvers staðar og eru rétt búnir að láta sig hverfa af sjónarsviðinu, hver veit?“

„Við vorum alltaf hjá föðurömmu minni á aðfanga- dagskvöld, Ellen Sveinsson Kaaber. Hún var dönsk og hélt í danskar jólahefðir, var alltaf með grjónagraut og danska aliönd á borðum.“



Gjöf sem  
gleður alla  
daga

# JÓLAGJAFIRNAR

fást hjá okkur!



## NÝTT Á RÚMIÐ

Þegar mjúkt á að vera mjúkt

JOOP!

*elegante*  
bed-linen fashion

bruno banani  
NOT FOR EVERYBODY

Alvöru  
dúnsængur  
Verð frá  
kr. 25.900



Tempur  
heilsukoddar  
Verð frá kr. 14.900



Allir eiga skilið smá  
lúxus á hverjum degi!



Bella Donna - Aloe Vera lök  
Silkímjúk og þykk bómullar-  
teygjulök. Lökin endast ár eftir ár!



GLEÐILEG JÓL

## Heilsuinniskór

Vinsælasta jólagjöfin  
í Betra Baki. Inniskór  
sem laga sig að  
fætinum og dreifa  
þyngd jafnt undir  
allt fótasvæðið.

Parið kr. 3.900,-  
2 pör kr. 6.980,-  
3 pör kr. 9.900,-



Gjöf  
fyrir kaldar tær



TemprakON dúnsokkar  
Verð hvítir kr. 5.990  
Verð svartir kr. 6.990



McGREGOR®  
ESTABLISHED NEW YORK 1921  
Úrval af baðsloppum  
- allar stærðir -  
fyrir dömur og herra

www.betrabak.is

Faxafeni 5, Reykjavík • Sími 588 8477  
Dalsbraut 1, Akureyri • Sími: 558 1100  
Skeiði 1, Ísafirði • Sími 456 4566

Betra  
BAK

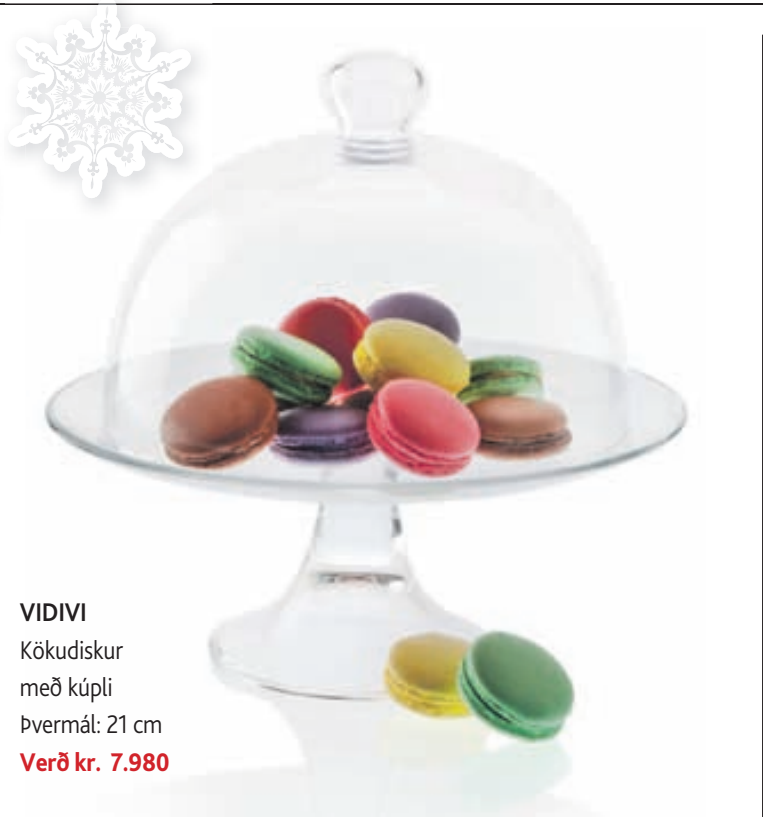








# FULL AF SPENNANDI ÆVINTÝRUM



**VIDIVI**  
Kökudiskur  
með kúpli  
Þvermál: 21 cm  
**Verð kr. 7.980**

**ÓTRÚLEGT  
ÚRVAL AF  
PÚÐUM**  
Verð frá kr. 4.990



**LEBRUN HNÍFAPARASETT F. 6 MANNS**  
Margar gerðir.  
Gaffall, borðhnifur, skeið og teskeið.  
Vandað stál (18.10)  
**Verð frá kr. 14.990**



**VIDIVI – Glös og skálar – mikið úrval**



**VIDIVI**  
Glerskál.  
Þvermál: 34 cm  
**Verð kr. 4.990**



**VIDIVI – Glervasi.**  
Hæð: 30 cm.  
**Verð kr. 4.990**



**AÐVENTUKERTI – MIKIÐ ÚRVAL**



**HÚSGAGNAHÖLLIN**

– fyrir lifandi heimili –





## GÓMSÆTT



GERIR GÆFUMUNINN!

### Freistandi súkkulaðibitakökur

12 stk

125 g smjör

1 bolli púðursykur

¾ bolli sykur

3 msk Cadbury kakó

1 tsk vanillusykur

100 g hvítt Toblerone súkkulaði

100 g valhnetur

2 tsk lyftiduft

1 bolli hveiti

1 egg

Hitið ofninn í 160°C. Hrærið smjör, púðursykur og sykur saman þar til létt og dúnnennt. Blandið svo vanillusykri og eggi saman við. Þá er hveiti, lyftidufti og Cadbury kakói hrært saman við ásamt hvíta súkkulaðinu og valhnetunum. Notið matskeiðar við að setja 12 kúlur á bökunarpappír og bakið í miðjum ofni í 10-15 mínútur.

Kjötsúpa var í jólamatinn hjá Íslendingum á öldum áður en þeir sem ekki gátu slátrað lambi borðuðu rjúpu. Ólöf Breiðfjörð kynningarstjóri Þjóðminjasafnsins og Þjóðfræðingur segir mikinn hátíðleika alltaf hafa umlukið íslensk jól.



MYND/GVA

# Allir fóru í bað á Þorláksmessu

● Jólalald Íslendinga hefur haldist í nokkuð föstum skorðum frá örófi alda. Ólöf Breiðfjörð, kynningarstjóri Þjóðminjasafns Íslands og Þjóðfræðingur, segir hátíðleika jólanna okkur mikilvægan þar sem Þjóðin hafi lifað við mikinn skort í harðbýlu landi. Þar fyrir utan séu Íslendingar vanafastir.

Jólahreingerningin, ný flík á jólum og að allt sé tilbúið á slaginu klukkan sex eru jólasíðir sem hafa haldist óbreyttir frá því Þjóðin fór að halda kristin jól og fram á okkar daga.

Ólöf Breiðdal, kynningarstjóri Þjóðminjasafns og Þjóðfræðingur, veit ekki til þess að hjá öðrum Þjóðum sé heimlið þrifið hátt og lágt fyrir jól. Íslendingar hafi skrúbað bæi sína vandlega til að gera Jesúbarninu til hæfis.

„Hreingerningin hefur fylgt okkur allt frá upphafi jólahalds og af trúarlegum ástæðum. Fólk vildi hafa allt skínandi hreint þegar fæðingu frelsarans var fagnað,“ útskýrir Ólöf. „Þá hjálpuðust allir að og var börnum hótað því að huldufólk settist að í bænum ef hann væri ekki þrífinn. Huldufólk stóð nefnilega í flutningum á þessum tíma og til að halda börnunum að verki voru þau hrædd með þessu,“ segir Ólöf.

### Ný flík var vinnulaun

Jólaöktturinn var einnig notaður til að hræða börnin til verka. Hann tæki þau ef þau klæddust ekki nýrri flík á jólum og til þess að allir fengu nýja flík mátti ekki slá slöku við þrjónaskapinn. Hefin fyrir nýrri flík á jólum kom til af praktískum ástæðum en ekki trúarlegum.

„Það var mikil vinnuharka í garð fólksins í desember, bæði barna og fullorðinna. Það þurfti að vinna ullina og þrjóna plögg til að hægt væri að leggja inn til kaupmannsins og taka út vörur. Ný flík á jólum var því umbun til fólksins fyrir alla vinnuna en hafði ekki með trúna að gera. Þessi síður hefur haldist allt fram á okkar daga.“

Ólöf segir einnig þann sið að allt sé tilbúið klukkan sex á aðfangadagskvöld hafa fylgt íslenskum jólum frá upphafi. Fólk hafi haldið sína jólamessu í baðstofunni um miðaftan eða klukkan sex. Eftir það var orðið heilagt og í hönd fór jólanóttin. Enn í dag finnst okkur mikilvægt að geta farið til jólamessu eða í það minnsta hlustað á messuna í útvarpinu, með allt klárt fyrir jólahátíðina.

### Jólafastan tekin alvarlega

„Fólk borðaði ekki góðan mat allan desembermánuð og á Þorláksmessu þótti tilhlýðilegt að borða slæman fisk, til að viðbrögðin yrðu sem mest þegar ferskt kjötmeti yrði á borðum á aðfangadagskvöld. Á Þorláksmessu voru hífli gerð hrein og þá fór heimilisfólk í bað. Það var einnig mikilvægt að leggjast til svefns í hrein rúmföt á Þorláksmessukvöld,“ útskýrir Ólöf. Það má því ímynda sér hve

tilhlökkunin hefur verið mikil, eftir harða vinnutörn í desember og slæman kost.

En hvað var í jólamatinn á öldum áður?

„Kjötsúpa. Fólk slátraði lambi til jólanna og eldaði súpu. Steikur og hamborgarhryggir koma ekki til fyrr en komið er fram á tuttugustu öldina. Rjúpan var fátækramatur en þeir sem ekki gátu slátrað lambi veiddu rjúpu í jólamatinn til að fá ferskmeti.“

### Jólagjafir komu síðar til

„Gjafir virðast ekki hafa tilheyrt jólahaldi Íslendinga til að byrja með nema þessi umbun í formi fata á öldum áður. Þó var það snemma venja að húsmóðirin deildi tíð og á heimilisfólki á aðfangadag og er vel hægt að ímynda sér hátíðleikann þegar kveikt var á öllum jólakertunum í bænum.

Almennar jólagjafir koma til þegar vel er komið fram á 19. öld og þá aðallega í formi kerta, spila og heimaprjónaðra sokka.“

En af hverju ætli jólahaldið hafi haldist í svo föstum skorðum gegn um aldirnar hjá Íslendingum?

„Ætli Íslendingar hafi ekki lifað við svo mikinn skort alla tíð og á jólum fékk fólk ný föt og ferskmeti að borða og tilhlökkunin skiptir miklu máli. Við erum líka vana-föst, það er ríkt í okkur.“



# JÓLAGJÖFIN fæst í Eymundsson

HÁGÆÐA FERÐATÖSKUR Í MIKLU ÚRVALI!



\*Til í fleiri litum

Verð kr. 16.999

Verð kr. 18.999

Verð kr. 21.999

Verð kr. 4.499

HNATTLÍKÖN FYRIR ÞÁ SEM ÆTLA AÐ SIGRA HEIMINN!



25cm. MEÐ LJÓSI  
Verð: 8.999 kr.

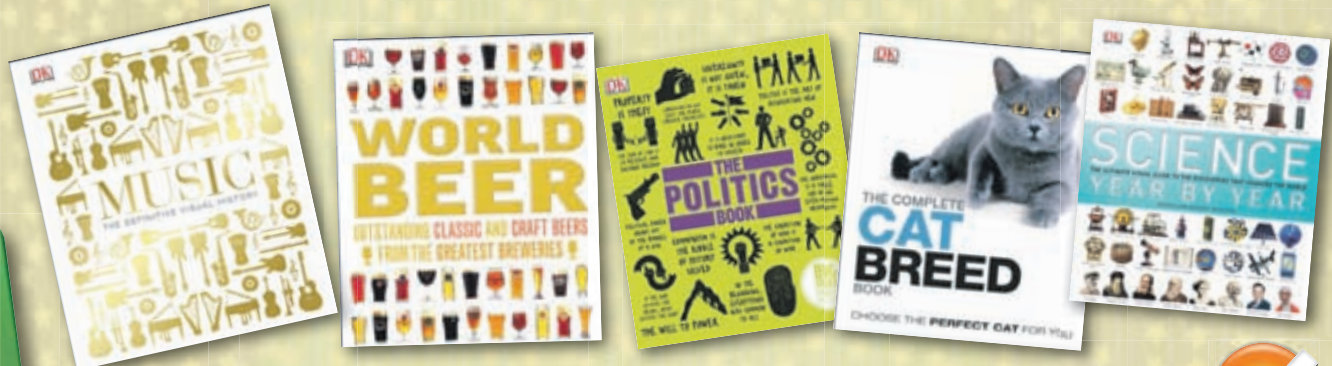


25cm. MEÐ LJÓSI  
Verð: 8.999 kr.



16cm. HNÖTTUR  
Verð: 3.999 kr.

ÚRVAL AF ERLENDUM GJAFABÓKUM Á GÓÐU VERÐI!



EKKI GLEYMA GJAFAKORTI EYMUÐSSON!

5% afsláttur  
Skráðu þig í næstu heimsókn.



Gjafakort  
Þitt er valið!

Eymundsson  
Bókafrið 1872

Austurstræti 18  
Skólavörðustíg 11  
Kringlunni  
Álfabakka 14b, Mjódd

Smáralind  
Strandgötu 31, Hafnarfirði  
Keflavík - Sólvalлагötu 2  
Akranesi - Dalbraut 1

Ísafirði - Hafnarstræti 2  
Akureyri - Hafnarstræti 91-93  
Vestmannaeyjum - Faxastíg 36  
Penninn - Hallarmúla 4

PENNINN

540 2000 | eymundsson@eymundsson.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is

Eymundsson  
Bókafrið 1872





Eftir gómsæta villibráð á aðfangadagskvöld galdrar húsfreyjan fram girnilegan ísrétt á fati með smákökubítum, muldum marengs og sælgæti út í og hnauspökkri súkkulaðisósu út á og í hana er súkkulaðið ekki sparað.



Dásamlegt bragðið af akurhænum er mitt á milli villibráðar og kalkúns.

# Jóladádýr með súkkulaðisósu

• Júlíus Guðmundsson líffræðingur hjá Íslenski erfðagreiningu er réttnefndur sælkerakokkur. Jólasteikina sækir hann í íslenska náttúru eða skosku hálöndin og útbýr með henni dýrindis súkkulaðisósu. Um hátíðarnar snæðir fjölskylda Júlíusar gjarnan gómsætt akurhænsn.

Móðir mín, Guðleif Pétursdóttir, var matráðskona og ég var farinn að snattast í kringum hana í eldhúsinu frá þriggja ára aldri,“ segir Júlíus sem var aðeins átta ára þegar hann byrjaði að vinna með mömmu sinni á áfangaheimili manna í áfengismeðferð á Ránargötu þar sem hann starfaði við hlið hennar til sextán ára aldurs.

„Í fyrstu fékk ég að leggja á borð en smátt og smátt að taka meiri þátt í eldamenskunni, hræra í súpum, steikja fisk og fleira sem varð til þess að ég lærði að elda allan gamaldags heimilismat,“ segir Júlíus, sem nú sér um þyngri matseld heimilisins á meðan eiginkonan, Þórunna Jónsdóttir, sér um pastaréttina og fansí-pansí salatgerð, eins og Júlíus orðar það.

Júlíus fer oft til veiða og ber björg í bú; hreindýr, dádýr, heiðagæsir og rjúpur.

„Jólamaturinn er ýmist hreindýr, dádýr eða rjúpur, eins og verður nú um jólin, og svo hamburgarhryggur sem í huga heimasætunnar er hinn eini sanni jólamatur. Við höfum villibráð í sparimat mánaðarlega og hún er í miklu dálæti hjá heimilisfólkinu,“ segir Júlíus, sem



Frá því að börn Júlíusar urðu tíu til tólf ára hafa þau tekið þátt í að sjá um matinn einu sinni í viku. „Ástæðan var sú að alltaf var kvartað yfir matnum sem við foreldrarinn bárum á borði en það breyttist fljótt eftir að krakkarnir urðu sjálfir ábyrgir fyrir matnum,“ segir Júlíus. „Þetta er sniðug leið til að mæta og bæta áhuga barna á matargerð og blessun að vera laus við kvartanirnar.“

MYNDIR/VALLI

sjálfur heldur mest upp á heiðagæs og akurhænur sem hann kynntist fyrst í skosku hálöndunum þegar hann fór þangað á dádýraveiðar.

„Akurhænur eru hrikalega skemmtilegur matur og flott að bera fram eina púddu á disk, eins

og við reynum að gera um hátíðarnar. Bragðið er mitt á milli villibráðar og kalkúns og eldamensknan frekar einföld.“

Í Skotlandi lifa engin hreindýr en mikið er um dádýr og þungkrafa á landeigendur að fækka

dýrum eða halda fjölda þeirra í skefjum.

„Ég hef fimm sinnum farið utan til þriggja daga dádýraveiða og það er í raun ódýrara en að fara á hreindýr hér heima þar sem er margföld umfram eftirspurn og gjarnan margra ára bið eftir leyfum. Hreindýr og dádýr eru álíka stór og kjötið mjög áþekkt hreindýrakjöti en þó aðeins kraftmeira,“ útskýrir Júlíus, sem í skosku hálöndunum kynntist fyrst dádýrsteik með súkkulaðisósu.

„Súkkulaðisósa er algengt meðlæti með villibráð í Skotlandi því sætur keimurinn fer ákaflega vel með henni,“ segir Júlíus og kveður tíma til kominn að gefa uppskrift af sósunni.

„Það hefur oft verið grenjað í mér að fá þessa uppskrift en galdurinn er að setja ekki of mikið súkkulaði í sósunna því þá verður hún eins og heitt súkkulaði og það er ekki gott með kjöti. Súkkulaðikeimurinn á að læðast að manni.“

Júlíus gefur þrjá möguleika á bragðbæti í sósunna; kjötsoð, villibráðarpaté eða villibráðarkraft.

„Við dauðlegu mennirnir notum stundum kraft til að komast hjá soðgerð og auðvitað er endalaust hægt að gera eigin tilbrigði við sósunna.“

-blg

## HREINDÝR EÐA DÁDÝR

Sé kjötið ekki fullmeyrnað er gott að láta það vera í kælskáp í 3-4 daga fyrir eldun en passa að það liggja ekki blóði. Daginn fyrir eldun er kjötið kryddað með fersku timiani og velt upp úr góðri steikingar/matarolíu. Geymt í kæli yfir nótt. Kjötið er síðan látið standa í 5 tíma við stofuhita fyrir eldun. Rétt fyrir eldun er kjötið saltað og piprað. Sé eldað 900 gramma fillet má steikja (eða grilla) kjötið í eina mínútu á hverri hlið og setja það síðan í 180 gráða heitan ofn í 7 mínútur. Til að vera viss um að ofelda ekki kjötið má líka setja það í ofninn í 3 mínútur, taka það svo út og láta „hvíla“ í 3 mínútur á borði og endurtaka leikinn tvisvar eða þar til kjöthitamælir eða þrýstipróf segir að eldun sé lokið.

## VILLIBRÁÐARSÓSA MEÐ SÚKKULAÐIKEIM (FYRIR 6)

4-6 rósamaringreinar  
2-4 tsk. hveiti  
½ l rjómi  
½-1 l villisoð  
- eða notið 3-4 matskeiðar af hreindýrapaté sem hefur áður



## Hannaðu þína vöru á [www.odd.is](http://www.odd.is)



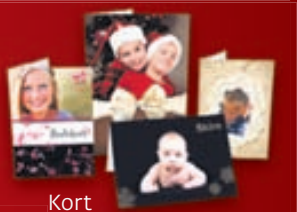
Myndabækur með skemmtilegum minningum



Dagatöl



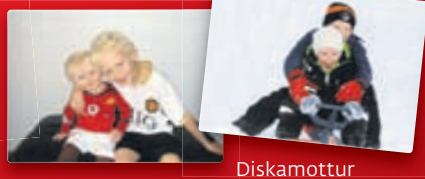
Kerti



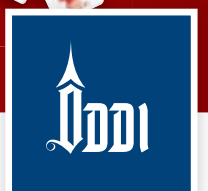
Kort



Spil



Diskamottur



Farðu inn á [www.odd.is](http://www.odd.is) og búðu til persónulega vöru með þínum myndum.





## Jólahefðir

### ● AÐVENTA OG JÓLA-

**FASTA** Orðið aðventa er dregið af latnesku orðunum Adventus Domini, sem þýða „koma drottins“, og hefst hún á fjórða sunnudegi fyrir jóladag. Þessi árstími var löngum kallaður jólafasta, sem helgast af því að fyrr á öldum mátti þá ekki borða hvaða mat sem var, til dæmis ekki kjöt.



**WALDORFSALAT** var fyrst búið til árið 1893 af Oskar Tschirky sem starfaði á Waldorf-hótelinu í New York. Í upprunalegu uppskriftinni voru ekki valhnetur en þeim var bætt við þegar bókin *The Cook Book* by Oscar of the Waldorf kom út árið 1928.



verið útbúið úr hluta af hreindýralifrinni – eða notið ½-1 dós af Oscarsvillikrafti og smánautakraft 2-4 tappar balsamedik 2 dl púrtvín slatti af svörtum pipar 1-2 tsk. mulinn rósapipar ½ tsk. þurrkaður, mulinn eldpirar

Látið rósaríngreinar liggja í bráðnu smjöri í 5 mínútur. Sigtíð svo frá stílka og barr. Setjið hveiti út í smjörið til að baka upp sósuna og hellið út í rjóma og villisóði. Bætið við púrtvíni, svörtum pipar, rósapipar og eldpirar. Þegar bragð og þykkt sósunnar er orðin eins og vill eru 4 til 6 bitum af 70% súkkulaði bætt við og þeir látnir bráðna rólega. Best er að byrja hægt og smakka til því ekki er gott að hafa of mikið súkkulaði (aldrei þessu vant!). Athugið að sósan má alls ekki sjóða eftir að súkkulaðið er komið út í. Vonandi heppnast þetta ljómandi vel hjá ykkur!

Berið til dæmis fram með sætkartöflustöppu, sultuðum rauðlauk, heimalöguðu rauðkáli, smjörsteiktum snjóbaunum og eplasalati.

### AKURHÆNUR

Skemmtilegur hátíðarréttur þar sem einn fugl passar á disk fyrir einn fullorðinn.

4 akurhænur (e. partridge) salt og pipar 25 g smjör 150 g beikon, smátt skorið 2 msk. brandí, 2 msk. sérrí og 1 dl rauðvín. Safi úr einni appelsínu 300 ml kjúklingasoð og nautasoð til helminga 100-175 g græn vínber – skorin til helminga og steinhreinsuð

Kryddið fuglinn með salti og pipar, brúnið í smjöri á pönnu og setjið í ofnpott. Steikið beikon í sömu fitu þar til gyllt og bætið við brandí, sérrí, appelsínusafa og krafti. Sjóðið og setjið vel af salti og pipar og hellið yfir fuglana. Lokið pottinum og bakið í ofni við 180°C í 45-60 mínútur (byrjið með bringurnar niður). Setjið vínber í pottinn og aftur í ofn í 15-20 mínútur, eða þar til mjúk. Setjið soðið á pönnu og takið fituna ofan af. Bætið við smjörbollu og setjið í sósuna. Kryddið og hellið yfir fuglana. Skreytið með appelsínunum og vínberjum. Bon apétit!

# 2013 ÍSLENSK GJÖF FYRIR SÆLKERA

Falleg gjafakarfa með úrvali af bragðgóðum íslenskum ostum er tilvalin jólagjöf handa starfsfólki og viðskiptavinum.



Körfurnar eru afhentar í sellófani með fallettri slaufu. Einnig bjóðum við fallega ostakassa til að senda til viðskiptavina og starfsfólks innanlands.

Pantaðu ostakörfu á [www.ms.is](http://www.ms.is). Einfalt, fljótlegt og þægilegt.



[www.ms.is](http://www.ms.is)





Kókosdesertinn er ferskur og góður.

MYND/DANIEL

# Ferskur kókosdesert

● Soffía Guðrún Gísladóttir myndlistarmaður hefur eytt jólum víðsvegar um heiminn og kynnst fjölbreyttri jólamenningu. Hún hefur óbilandi áhuga á mat og gefur hér góða uppskrift að eftirrétti.

Ég spái mikið í allt sem tengist mat," segir Soffía sem hefur skrifað um mat í fimm ár á matarblogginu sínu Húsinu við sjóinn. Á síðunni er að finna ógrynni girnilegra uppskrifta.

„Mér finnst jólin mjög skemmtilegur tími þó ég sé ekki mjög fastheldin á hefðir. Ég hef eytt jólum víðsvegar um heiminn og finnst gaman að kynna annarri jólamenningu en okkar," lýsir Soffía. Eftir að hún eignaðist börnin sín tvö hefur hún þó reynt að búa til einhverjar jólahefðir. „Við höfum það fyrir venju að saga sjálf jólatré í Hvalfirði í nágrenni við húsið sem við erum að byggja.“

Kókoseftirréttinn, sem Soffía gefur uppskrift að, smakkaði hún fyrst í matarboði hjá bændunum á Hálsi í Kjós. „Mér fannst þetta með betri eftirréttum sem ég hef fengið," segir Soffía, en tekur fram að rétturinn sé mjög sparilegur þótt hann sé einnig mjög ferskur.

-sg

Soffía Guðrún bloggar um mat á [husidvidsjoinn.wordpress.com](http://husidvidsjoinn.wordpress.com).

MYND/DANIEL

## KÓKOSDESERT MEÐ FERSKUM HINDBERJUM

400 ml kókosmjólk í dós  
30 g kókosmjöl  
120 g sykur  
3 matarlímsblöð (gelatín)  
400 ml rjómi  
2 msk. ferskur sítrónusafi  
10 g vanillussykur (eða 1 tsk. vanilludropar)

Setjið kókosmjólk, kókosmjöl, sykur, vanillussykur og sítrónusafa í pott og hitið að suðu. Takið pott af hellu og látið standa í 5 mín. Setjið kók-osmjólkurbönduna í skál og bætið gelatíni við og hrærið það vel saman við, látið kólna í 40 mín. Þeytið rjómann og blandið honum saman við herlegheitin. Kælið í ísskáp í a.m.k. tvær klukkustundir. Berið fram með rífsberjasósu eða einhverri góðri berjasultu. Svo má skreyta með rifnu góðu súkkuláði og ferskum berjum, t.d. hindberjum.

## SKÓGARBERJASULTA

2,4 dl blönduð ber (frosin) ég notaði berjablöndu; jarðarber, hindber, bláber o.fl.  
1 dl sykur  
½ dl vatn

Allt sett í pott og leyfið suðu að koma upp. Látið malla við meðalhita í 10 mín. Setjið sultuna í skál og leyfið henni að kólna. Ef þið viljið hana maukaða þá skellið þið henni í blandara (eða maukið með töfrasprota).

# Fjölbreytt úrval hljóðfæra fyrir byrjendur sem lengra komna.

Komdu í heimsókn eða kíktu á vefverslunina okkar á [rin.is](http://rin.is)

Aldrei  
meira  
úrval!



YFIR  
70 ÁR Í  
BRANSANUM

**RIN**  
HLJÓÐFÆRAVERSLUN

HLJÓÐX

Brautarholt 2 | 105 Reykjavík | Sími 551 7692 | Opið mán.–fös. 10–18 og lau. 12–15



Gamalt handgert jólaskraut á jólasafninu í Klin.



Yfir þrjú þúsund munir eru á safninu, þeir elstu 150 ára.



Á safninu er verkstæði þar sem nýtt jólaskraut er búið til. Ferðamenn geta horft á hvernig það er gert.

## Jólasafn nærri Moskvu

Í litlum bæ, Klin, sem er norðan Moskvu, er mikilfenglegt safn með gömlu jólaskrauti. Þar er jafnframt búið til jólatrésskraut. Safnið er stórt með tólf sýningar-sölum en þar á meðal er sýningar-aðstaða þar sem fólk getur fylgst með þegar jólakúlur eru blásnar í gler og handmálaðar. Yfir þrjú þúsund jólatrésskreytingar eru á safninu.

Saga jólaskreytinga er löng í Rússlandi. Fyrir árið 1917 voru jólatré skreytt með einhverju góðgæti en efst trónaði Betlehemstjarnan. Eftir byltinguna var jólaskraut að miklu leyti úr pappír; flugvélar, hermenn og þess háttar. Eftir seinni heimsstyrjöldina fór að bera á ljósum en eftir

1960 hófst framleiðsla á glerjólakúlum. Í safninu í Klin er hægt að skoða jólaskraut sem er allt að 150 ára gamalt. Ferðamenn, sem koma til Moskvu, fara margir í skoðunarferð í jólasafnið, enda þykir það afar sérstakt. Verslun er í safninu þar sem hægt er að kaupa handgert jólaskraut sem framleitt er á staðnum.

Klin er mjög þekktur og fallegur bæur í Rússlandi. Þar fæddist hið fræga tónskáld Tsjaikovskí árið 1840. Tsjaikovskí-safn er í bænum og er afar vinsælt hjá ferðamönnum.

Klin er 70 kílómetra norður af Moskvu. Ódýrt er að fara með lest frá Leningrad-lestarstöðinni í Moskvu til Klin.





Simone sófi breidd 230 - kr. 219.900



Bombai sófi breidd 240 - kr. 226.000



Swan sófi breidd 211 - kr. 252.200



Jazz sófi breidd 230 - kr. 202.800



Daphny stóll / áklæði  
kr. 99.400



Hilla 90x170  
kr. 55.800

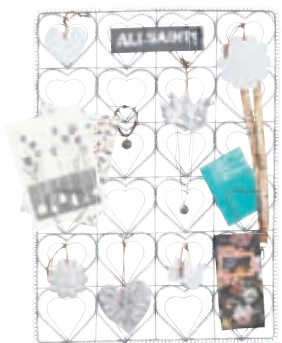
ÁSTRÍÐA  
FYRIR  
SÓFUM  
OG  
FALLEGUM  
MUNUM  
FYRIR  
HEIMILIÐ



Joy stóll  
kr. 169.900



Hilla 60x80  
kr. 23.900



Revir stóll / áklæði  
kr. 103.000



Milton teppi 130x170  
kr. 11.900



Gyro stóll  
kr. 152.000



Cajun sófi breidd 230 - kr. 182.200



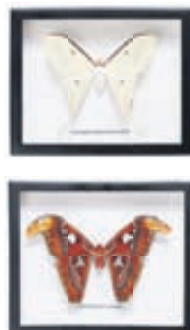
úrval af  
fallegum púðum



Leon sófi breidd 194 - kr. 185.800



Edge sófi 280x200 - kr. 253.000



Avignon leðursófi breidd 208 - kr. 308.600

# LÍNAN

BÆJARLIND 16 | 201 KÓPAVOGUR | SÍMI 553 7100 | LINAN.IS  
OPIÐ MÁNUDAGA TIL FÖSTUDAGA 12 - 18 | LAUGARDAGA 11 - 16



Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

## Gjafakörfur Ostahússins

Ostahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum. Útbúum allar körfur með vinflösku sé þess óskað.

**nr. 1**  
Ostakarfa  
2900 kr.

**nr. 2**  
Ostakarfa  
4400 kr.

**nr. 3**  
Ostakarfa  
6900 kr.

**nr. 4**  
Sælkerakarfa  
8700 kr.  
ath! vín ekki innifalið

**nr. 5**  
Matarkarfa  
11500 kr.

**nr. 6**  
Gjafaaskja  
2900 kr.

**nr. 7**  
Gjafaaskja  
4900 kr.

**nr. 8**  
Gjafaaskja  
3600 kr.  
ath! vín ekki innifalið

**OSTA HÚSIÐ**  
STOFNAÐ 1992  
PEKKING • REYNSLA • GÆÐI

Upplýsingar og pantanir: [www.ostahusid.is](http://www.ostahusid.is), og í síma 565 3940



Inga Elín listakona með nýju pappastjörnunna sína. Hún safnar slíkum stjörnum.

MYND/VILHELM

## Býr til jólasakrautið

● Inga Elín listakona hlakkar alltaf mikið til jóllanna. Hún byrjar snemma að skreyta húsið og býr til hinn sanna jólaanda á heimilinu.

Inga Elín segir að hún sé alltaf mjög spennu fyrir vonduðum pappastjörnum og setur þær gjarnan í alla glugga. „Ég fell alltaf fyrir svona stjörnum og keypti nokkrar fyrir stuttu í lívu sem mér þykja mjög fallegar. Stjörnurnar eru með ljósi og lýsa skemmtilega upp skammdagið,“ segir hún. „Ég á orðið margar svona stjörnur, kaupi þær oft í Notre Dame í Kaupmannahöfn þegar ég fer þangað. Sömu leiðis hef ég verið með ljósaseríu úr pappa.“

Ég á aðventukrans sem hefur fylgt mér lengi og skreyti misjafnlega frá ári til árs. Í fyrra bjó ég til hreindýrshausa og rósir úr postulíni til að skreyta hann. Það kom vel út,“ segir Inga Elín. „Ég hef verið að vinna með hreindýrshausa og hef gert postulínslampa með hreindýramyndum sem hafa verið vinsælir. Þessir lampar passa vel við jólasakreytingar þótt hægt sé að hafa þá allt árið,“ bætir hún við.

„Mér finnst mjög gaman að skreyta fyrir jólin. Ég byrja snemma og leyfi skreytingum að vera lengi. Ég nota oft reyniber og epli til skreytingar. Hef til dæmis gert hurðarkrans úr reyniberjunum. Einnig hef ég haft fyrir síð að skreyta alltaf jólatréð með íslenska fánanum. Þótt ég byrji að skreyta heimilið í nóvember er ég yfirleitt á síðustu stundu með jólatréð, enda alltaf mikið að gera í vinnunni rétt fyrir jólin,“ segir Inga Elín, sem er með vinnustofu á Seljavegi 32, en þangað koma margir fyrir jólin. „Það hefur aukist mjög mikið að fólk vilji gefa íslenska listgrip. Fólk kann miklu betur að meta íslenska hönnun nú en áður fyrr.“

Þótt mikið sé að gera hjá Ingu Elínu í desember fer hún snemma að huga að því hvað eigi að vera í jólamatinn. „Þegar börnin mín voru yngri var ég alltaf með hamborgarhrygg og sítrónufrómas eins og mamma gerði. Eftir að börnin fóru að heiman höfum við hjónin breytt til, höfum prófað önd og hreindýr. Ég sker alltaf út laufabraud þótt ég sé ekki alin upp við það. Svo er hangikjötið alltaf á jóladag eins og hjá öllum öðrum.“

-ela



Gluggastjarna og krans úr reyniberjum.



Falleg jólasakreyting.



Aðventukransinn með postulínshreindýrum og -rósum sem Inga Elín bjó til.



Inga Elín er þjóðleg og hefur alltaf íslenska fánann á jólatrénu.



Mikið er lagt upp úr fallegu jólasakrauti.

Ábendingahnappinn má finna á [www.barnaheill.is](http://www.barnaheill.is)





15 - 50% afsl. af öllum vörum!  
 Langar þig í eitthvað fallegt fyrir heimilið?



Kertastjaki Ríverdale 15.900,-, nú 13.515,-



Teffi 21.600,-, nú 18.360,-



Blómavasi 4.900,-, nú 4.165,-



Bokstolur 36.900,-, nú 31.365,-



Skál 8.300,-, nú 7.055,-



Skinnhjólur 11.200,-, nú 9.520,-



Tommy m. sofa, fjórhólfur og framleiðsla, verð frá kr. 579.000,-, nú frá 463.200,-



Lampi kr. 39.000,-, nú 33.150,-



Ljósfrá 13.900,-, nú frá 11.815,-



Andertí frá 1.300,-, nú frá 1.105,-



Krúsi 3.200,-, nú 2.720,-



Kertabúg frá 5.600,-, nú frá 4.760,-

Mikið úrval af fallegum og vönduðum húsgögnum og gjafavörum





# Óhófið getur verið heilsuspillandi

● Axel F. Sigurðsson hjartalæknir heldur úti vinsælli netsíðu, mataraedi.is, þar sem fjallað er um mataræði, næringu og heilsu. Mataræði á aðventu og um jól truflar stundum markmið okkar um hollustu og heilbriggt líf. Axel segir gott að huga að því að borða ekki yfir sig.

Um jólin dettum við í annars konar mataræði en við erum von og borðum meira,“ segir Axel. „Þetta getur stundum haft slæm áhrif á heilsuna og þá helst ef við erum veik fyrir. Á þessum tíma borðum við umtalsvert meira af sykri en venjulega; kökur, konfekt, sætir eftirréttir og sykradír gosdrykkir eru á borðum flestra. Sykurát eykst mikið í jólamánuðinum. Einnig borða flestir meira af kjöti, bæði feitu og mögru. Þá borðum við meira af söltum og reyktum mat en við gerum aðra daga. Hjartveikir þola mikla saltneyslu stundum illa. Hún getur aukið bjúgsöfnun og í verstu tilfellum valdið lungnabjúg. Við teljum okkur oft sjá innlagnir á hjarta-deild um jól og aðrar hátíðir sem rekja má til breytts mataræðis,“ segir Axel. Hann bætir við að heilbrigðir einstaklingar þoli þó þessar breytingar oft ágætlega, þótt margir upplifi vissulega vanlíðan ef þeir gæta ekki hófs í mataræði.

## Miklar freistingar

„Jólin eru oft erfiður tími fyrir þá sem eru að breyta um lífsstíl eða þurfa að greinast heilsunnar vegna. Freistingar eru margar, enda erum við von að leyfa okkur örliðið meira yfir hátíðirnar. Okkur er samt öllum hollt að hugsa um hvort óhófið sé eftirsóknarvert eða bæti líðan okkar þegar upp er staðið. Mörgum okkar líður verr ef við neytum mikils sykurs. Svefn versnar oft, fólk svitnar og fær stundum hraðan eða þungan hjartslátt. Þetta ætti að vera okkur áminning um að



Axel F. Sigurðsson hjartalæknir segir að það besta sem fólk geri um jólin sé að hreyfa sig. „Klukkutíma göngutúr eykur vellíðan og hjálpar líkamanum að höndla álagið sem fylgir jólinum.“ MYND/DANIEL

stilla sykurneyslu í hóf. Þá getur mikil sykur- og saltneysla ýtt undir hækkun á blóðþrýstingi.“

## Ekki borða yfir sig

Axel segist ekki geta mælt með reyktu jólamatnum með tilliti til hollustu. „Jólin eru ríkur þáttur í menningu okkar og allir vilja

njóta þeirra sem best. Eigi að síður er full ástæða til að vera meðvitaður um að það þarf ekki að borða yfir sig. Þeir sem hafa undirliggjandi hjartasjúkdóm ættu að neyta hangikjöts í hófi. Sama gildir um hamborgarhrygginn sem oft er býsna saltur.“

Þegar Axel er spurður hvort hann taki jólin með trompi eins og flestir lands-

menn, svarar hann. „Ég leyfi mér vissulega meira en venjulega. Slíkt er hluti af jólinum og eitthvað sem er erfitt að breyta. Nú, þegar ég er kominn á miðjan aldur, þarf ég þó að hugsa vel um hvað ég set ofan í mig til að halda góðri heilsu og eðlilegri þyngd. Ég er því passasamari en ég var áður, enda þekki ég vel afleiðingar offitu og lífsstílvandamála. Mér finnst stundum sorglegt hversu seint á ævinni fólk fer að huga að heilsunni því oft er hægt að taka í taumana miklu fyrr. Það getur verið erfitt að snúa ferlinu við þegar fólk er orðið veikt.“

## Hreyfing er mikilvæg

Axel segir að eitt það besta sem fólk geti gert um jólin sé að hreyfa sig. „Klukkutíma göngutúr eykur vellíðan og hjálpar líkamanum að höndla álagið sem fylgir jólinum. Það er mjög hollt og gott að fara út að ganga eða skokka og mjög skynsamlegt. Rannsóknir hafa sýnt að reglubundin hreyfing hefur mjög góð áhrif á æðakerfi líkamans, lækkar blóðþrýsting og hefur jákvæð áhrif á blóðfitu, blóðsykur og tilhneigingu til sykursýki. Hreyfingin er því æðakerfinu afar mikilvæg. Ég legg mikla áherslu á það í starfi mínu að fólk hreyfi sig. Stundum finnst mér að eldra fólki finnst eðlilegt að hreyfa sig minna, en það er mikill misskilningur. Ég hef á tilfinningunni að aldraðir, sem hafa verið duglegir að hreyfa sig, séu oft frískari en hinir. Rannsóknir styðja þetta líka. Hreyfing er því stór hluti þess að halda góðri heilsu.“

-ela

## jólahefðir

### ● ÞÝSKIR HNOTUBRJÓTAR

Hnotubrjotar úr tré í líki hermanna og kónga hafa verið til frá því á 15. öld í Þýskalandi. Áður var hægt að setja hnetu í munn karlanna og brjóta með því að loka honum. Útskurð hnotubrjóta má rekja til Þýskalands en þeir frægustu eru frá Sonneberg í Thuringen og Erzgebirge.



## barnajól

BÖRNIN Í MELASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



**Veistu af hverju við höldum jóli?** Já, af því að þá er snjór og ég veit ekki meira.

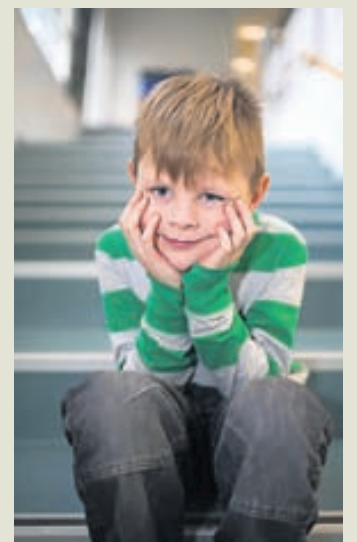
**Hver er uppáhaldsjólasveinninn þinn?** Það er hann Hurðaskellir.

**Í hvað langar þig í jólagjöf?** Mig langar í hrattarhjól.

**Hvað er það?** Það er hjól.

**En ætlar þú að gefa einhverjum jólagjöf?** Já, besta vini mínum og svo öllum hinum vinum mínum.

Oddur Alvar Vilhjálmsson, 6 ára



**Hvers vegna höldum við jóli?** Svo við fáum gjöf og jólasveinninn gefi okkur í skóinn.

**Hvar eiga þeir heima?** Veit ekki.

**Hvernig fara jólasveinarnir að því að gefa í skóinn?** Þeir koma á bilum með hreindýrum sem fljúga.

**Í hvað langar þig í jólagjöf?**

Stóran kassa af Ninjago Lego.

Isak Hólm Ford, 6 ára

*Arfleifd*  
Heritage From Iceland

EINSTAKAR TÖSKUR,  
KRAGAR, ARMBÖND,  
BELTI OG FATNAÐUR

**FULLKOMIÐ Í JÓLAPAKKANN**  
HANNÆÐ OG HANDGERT Á ÍSLANDI ÚR ÍSLENSKUM HRÁEFNUM

Hreindýraleður og fiskiroð

Selskinn og fiskiroð

**Sölustaðir:** Djúpvogur - Búland 1 / Hornafjörður - Heppuvegur 5  
Sauðárkrókur - Borgarmýri 5 / Reykjavík - Fóa, Laugavegur 2

Email: arfleifd@arfleifd.is - Sími 863 4422 - www.facebook.com/arfleifd - www.arfleifd.is



# Pottþétt matargerð og fullkomið bragð

## Með Fissler hraðsuðupottum

# Fissler



### Sparaðu tíma

Allt að 70% hraðvirkari en hefðbundnar aðferðir í matargerð.



### Heilsubætandi og bragðmikil matargerð

Varðveitir vítamín, næringarefni og bragð vegna styttri suðutíma og að magn súrefnis í ferlinu er minna.



### Sparaðu orku

Að meðaltali 50% minni orkunotkun.



**Einar Farestveit & Co. hf.**  
Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



LAUGAVEGI 178. Sími: 568 9955.

**byggto**g**búið**  
568 9400 byggto**g**buid.is | Kringlunni  
facebook.com / byggto**g**buid



**Heimilistæki** ht.is

SUÐURLANDSBRAUT 26 - REYKJAVÍK - SÍMI 569 1500  
Umboðsmenn um land allt





### LÚSÍUBOLLUR (LUSSEKATTER)

75 g pressuger eða 1,5 (22,5 g) pakki þurrger  
100 g smjör  
4 dl mjólk  
1 dl rjómi  
1 dl síróp  
0,5 dl sykur  
250 g rjómaostur  
1,5 g saffran + sykurmoli  
200 g marsipan  
16-17 dl hveiti (820-880 g)  
0,5 tsk salt  
1 tsk. vanillusykur  
1 tsk. kardimommur  
1 egg til að pensla með rúsinur

Myljið niður ger. Hitið smjör, mjólk, rjóma, síróp, sykur og rjómaost þar til við 37°C. Merjið saman saffran og sykurmola í mortéli, blandið því og gerinu saman við volgan vökvann og hrærið þar til gerið er uppleyst. Rífið

niður marsipan og hrærið saman við. Hrærið saman kryddum við helming af hveitinu. Hnoðið kryddblönduðu hveiti saman við gerblönduna. Bætið við rest af hveitinu, gott er þó að skilja eftir sirka desilíttra af hveiti. Hnoðið deigið þar til það er hætt að loða við hendur og skál/borð. Deig á að vera slétt og mjúkt að vinna með. Látið deigið hefa sig undir viskastykki í 35 mínútur. Deigið er hnoðað aftur og svo skipt niður í sirka 40 bollur. Hverri bollu er svo rúllað upp og þær snúnar frá báðum endum svo myndist eins konar S. Skreytið með rúsinu í endum. Látið hefast aftur undir viskustykki í 35 mínútur. Sláið í sundur egg og penslið deigið. Bakið við 250°C í um 8 mínútur.



### PIPARKÖKUOSTATERTA

**Botn**  
sirka 25 stk. piparkökur  
75 g bráðið smjör  
**Fylling**  
800 g rjómaostur  
2,5 dl sykur  
2 msk. hveiti  
2 tsk. vanillusykur  
0,5 tsk. salt  
1 tsk. kanill  
1 tsk. engifer  
0,5 tsk. negull  
4 egg  
sirka 10 stk. piparkökur  
**Glassúr**  
100 g rjómaostur  
1 dl flórsykur  
Nokkrar piparkökur til að skreyta með.

Stillið ofn á 175°C. Byrjið á að útbúa botninn. Setjið piparkökur og bráðið smjör í matvinnsluvél og mixið saman. Setjið mylsnuna í lausbotna kökuform og þjappið þannig að botninn

verði sléttur og fallegur. Kælið botninn á meðan fylling er útbúin. Hrærið saman rjómaost og flórsykur. Bætið hveiti, vanillusykri, salti og kryddum við rjómaostblönduna. Hrærið þar til blandan er kekkjalaus og mjúk. Hrærið egg saman við eitt í einu. Hellið helmingi deigsins í kökuformið og bakið í 15-20 mínútur eða þar til deigið er orðið stíft. Raðið sirka tíu piparkökum ofan á kökuna. Hellið rest af deiginu ofan á og bakið í 35-40 mínútur til viðbótar, neðarlega í ofninum. Látið kökuna úr forminu með hnif. Kakan er best ef hún fær að standa í kæli yfir nótt. Hrærið saman rjómaosti og flórsykri til að búa til glassúr. Smyrjið glassúrnum á kökuna og skreytið ef til vill með piparkökum.



MYNDIR/TOBBA OG STÍNA

### SMÁKÖKUR MEÐ PIPARMYNTUBRJÓSTSYKRI

90 g smjör  
110 g púðursykur  
100 g sykur  
2 msk. mjólk  
1 msk. vanilludropar  
1 stórt egg  
260 g hveiti  
1 tsk. salt  
1 tsk. lyftiduft  
¾ úr bolla muldir piparmyntu-jólatafir (sælgæti)

Hitið ofn í 175°C. Þeytið saman smjör, púðursykur, sykur, mjólk og vanilludropa á miðlungshraða þar til vel blandað. Bætið eggjum út í hræruna og hrærið vel saman. Sameinið hveiti, salt og lyftiduft í annarri skál.



Bætið hveitiblöndunni út í smjör- og sykurræruna og hrærið eins lítið og þið komist upp með. Bætið við ½ bolla af brjóstsykri og hrærið lítið. Hnoðið litlar kúlur (ca. 2,5 cm á þykkt) og setjið á bökunarplötu. Bakið í 8 til 10 mínútur eða þar til kökurnar eru gylltar. Um leið og þær eru teknar út úr ofninum er smábrjóstsykri stráð yfir og þær látnar kólna.

# Sakna ástvina, malts og appelsíns

● Baksturselskandi eldhússystur frá Sauðárkróki undirbúa jólahátíðina í Svíþjóð. Þar eru íslenskar hefðir í hávegum hafðar en sænskt jólaglög, Lúsíubollur og smákökur að festa sig í sessi á aðventunni. Hér gefa þær hugmynd að sænsku kökusamsæti á jólum.

**B**akstursáhuginn kviknaði snemma hjá okkur systur. Við ólumst upp við að mamma bakaði mikið og sérstaklega móðuramma okkar sem leyfði okkur að hjálpa til við baksturinn,“ segja skagfirsku eldhússysturnar Stína og Tobba sem báðar eru búsettar í Svíaríki.

Tobba var ekki há í loftinu þegar ábyrgð á piparkökubakstri heimilisins var sett á herðar henni og Stína bakar varla sömu uppskrift tvisvar á meðan Tobba er öllu íhaldssamari. Þær systur settu á fót glæsilega og girnilega rafræna uppskriftabók á netinu (eldhússystur.com) til að hafa þægilegan aðgang að því sem þær hafa fengist við í eldhúsinu.

„Ef við gætum deilt bakstrinum meira með okkur myndum við sennilega baka mun oftar í viku. Lausnin er kannski að opna bakarí,“ segja þær kátar yfir margfrægum sænskum jólabakstri á saffranbollum sem líka kallast Lúsíubollur.

„Aðventan er að mörgu leyti svipuð og á Íslandi en aðeins minna stress. Svíar eru afar hrifnir af jólaglöggi og Lúsíuhátíðin skipar hér stóran sess. Í tengslum við hana borða Svíar Lúsíubollur sem mér þóttu ein-

kennilegar á bragðið fyrst en nú er fjölskyldan öll orðin hrifin af þeim og borðar með bestu lyst alla aðventuna og helst lengur,“ segir Stína brosmild.

Þær systur segja sænskan jólamat talsvert frábrugðinn þeim íslenska. Á aðfangadag setji flestir Svíar upp hlaðborð með sænskum kjötbollum, litlum pylsum, kartöflurétti sem kallast Freisting Jansons, graflaxi, síld og sænskri jólasinku.

„Vitaskuld erum við vanafastar með íslenskar hefðir og mat á jólum en jólaglög, Lúsíubollur og sænskar smákökur eru farnar að læðast með. Svo tókum við auðvitað þátt í Lúsíuhátíðinni með börnunum í gegnum skóla og leikskóla,“ segir Tobba.

Þegar kemur að íslensku jólagóðgæti finnst systrunum ómissandi að eiga Nóa-konfekt, malt og appelsín, möndlugraut og Sírius-Konsum-suðusúkkulaði til að útbúa heitt súkkulaði.

„Í dag er frekar lítið mál að verða sér út um malt, appelsín og hamborgarhrygg fyrir jólin og við bökum íslenska sætabrauðið sem við viljum hafa á borðum. Það sem við sökum mest er að hitta fjölskyldu og vini yfir hátíðarnar.“



Systurnar Kristín og Þorbjörg Snorrædur. Stína er lögfræðingur hjá tölvuframleiðanda í Stokkhólmi og maðurinn hennar starfar á sama stað sem gagnasérfræðingur. Tobba býr í Lundi þar sem maður hennar er í meistaranámi í íþróttasjúkraþjálfun og hún hefur starfað sem hjúkrunarfræðingur. Hún er nú nýbyrjuð í fæðingarorlofi.





● Elle Macpherson  
Cellulite nuddtæki

HOM-ELMCELL100

Öflugt hamrandi nudd og hiti sem vinna á appelsínuhúð. Hentar einnig vel fyrir íþróttafólk með auma og stífa vöðva. Þrennskonar nuddhausar fylgja.

**9.750 kr.**

● Actev gigtarhanskar

IMA-A2018

Hanskar úr mjúku bómullarefni sem veita léttan þrýsting og halda hita á höndunum. Stamt efni í lófum sem gefur gott grip.

**5.950 kr.**



● Nuddsæti með gelhausum – bak

HOM-SGM425H

Shiatsu og rúllandi nudd á bak með mjúkum gelhausum. Infrarauður hiti. Hægt að stoppa nuddhausana á ákveðnum punkti. Fjarstýring með fjölda stillimöguleika.

**35.950 kr.**



Eirberg

G E F Þ U G Ó Þ A G J Ö F



BETRA LOFT



SLÖKUN OG VELLÍÐAN



LÉTTU ÞÉR LÍFIÐ



SVEFN

Eirberg hefur á að skipa fagmenntuðu starfsfólki. Markmið okkar eru að efla heilsu og auka lífsgæði, auðvelda störf og daglegt líf, stuðla að vinnuvernd og hagræði.

● Airfree lofthreinsitæki

AIR-T40 16m<sup>2</sup>

Eyðir svifryki, frjókornum, myglusveppagró, bakteríum og öðrum örverum. Eyðir einnig lykt og gældýraflösu. Reynist vel fyrir fólk með astma og ofnæmi. Hjólalaust og sjálfhrensandi. AIR-T40 hentar vel fyrir svefnherbergi. Airfree lofthreinsitækin fást í ýmsum gerðum fyrir önnur rými.

**24.750 kr.**



● Sólarljósið í skammdeginu

Bodyclock vekjaralukkurnar auðvelda þér að vakna í takti við líkamslukkuna. Þær auka ljósmagn smátt og smátt líkt og við sólarupprás. Ljósið gefur líkamanum merki um að draga úr framleiðslu svefnhormóna og auka framleiðslu hormóna sem hjálpa þér að vakna.

**verð frá 17.750 kr.**



● Mediflow H<sub>2</sub>O heilsukoddinn

MFL-1210

Einstakur heilsukoddi með vatnsfyllingu. Klínískar rannsóknir sýna að Mediflow heilsukoddinn er einn besti koddi á markaðnum til að minnka verki í hálsi og auka svefngæði. Mjúkur en veitir samt fullkominn stuðning fyrir hálsinn. Efsta lag úr mjúkum trefjum. Þar fyrir innan er vatnspúði sem fylltur er með mismiklu vatni til að stilla hæfilegan stuðning fyrir hvern og einn.

**9.750 kr.**







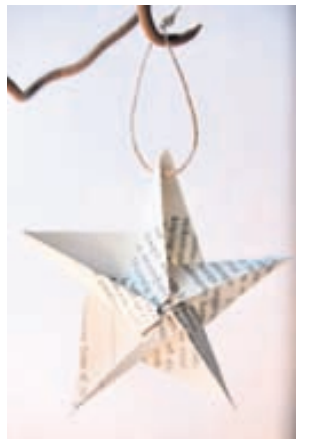
Verzlunin Belladonna

belladonna

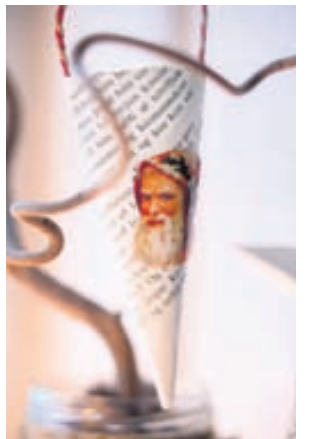
Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460 • www.belladonna.is



Frostrósirnar blakta fallega í stofuglugga Stínu. Þær eru klipptar út úr vélritunarpappír.



Fimm arma jólastjörnu gerði Stína úr blaðsíðu úr gamalli bók og gaman er að sjá hvernig orðin mynda hugrenningar á stjörnunni sem er bæði fallegt skraut og flott á jólapakkann.



Kramarhúsið er unnið úr blaðsíðum úr gamalli bók og prýtt fallegu bandi og glansmynd. Stína segir hægt að bæta einfaldri blúndu við efst. „Kramarhúsið er fallegt sem skraut á pakka og til að fylla af sælgæti til skreytinga heima.“

## Krúsílegt og kósí kreppujólaskraut

● Keflvíski fagurkerinn Stína Sæm kann að gleðja augað með fallegu jólaföndri og litlum tilkostnaði. Eins og aðrir Keflvíkingar byrjar hún að skreyta snemma.

Hugmyndirnar fæ ég mestmegnis á Pinterest og þar sá ég útklipptu frostrósirnar á mynd af búðarglugga. Það er stórkostlega fallegt að sjá þær flökta í glugganum eins og snjókorn og sáraeinfalt að búa þær til," segir Stína sem klippti frostrósirnar út úr vélritunarpappír. „Því þynnri sem pappírinn er, því betra og ég hengi þær upp með glærum tvinna.“

Stína heldur úti skemmtilegu bloggi með hugmyndum fyrir heimilið sem hún vill deila með öðrum (stinasaem.blogspot.com).

„Ég hef alltaf haft yndi af því að nostra við heimilið sem ber þess merki að ég hafi föndrað sitt lítið af hverju. Sérstakt áhugamál er að framkvæma hugmyndir sem eru ekki of algengar og setja annan blæ á heimilið," segir Stína sem af og til tekur myndir af framkvæmdum sínum og föndri heima við til að gleðja gesti sína á blogginnu.

„Ég á mikið af gömlum gripum í bland við hluti sem ég hef frískað upp á og gefið nýtt hlutverk. Þannig var aðventukransinn í fyrra gerður úr gömlum sultukrúkkum sem ég batt borða utan um og hellti í stráskyri til að stinga kertum í," segir Stína, sem er fædd og uppalin í Keflavík og byrjar snemma að skreyta fyrir jólin, eins og margir Keflvíkingar.

„Ég tími ekki að taka jóla-skrautið niður of snemma og nota því glærar ljósaseriur sem fá



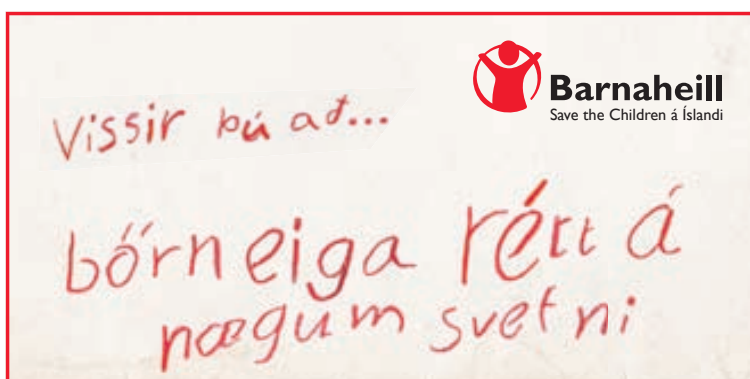
Kristín Anna Sæmundsdóttir, öðru nafni Stína Sæm, segir aðferðir við föndrið, sem hún sýnir afaksturinn af, sýndar skref fyrir skref í fjölmörgum mismunandi útgáfum á youtube.com. „Þegar búið er að læra að brjóta pappírinn saman eftir kúnstarinnar reglum er eftirleikurinn auðveldur.“

MYNDR/STEFAN

að lýsa upp skammdegið fram í mars. Eftir þrettándann kalla ég svo vissar jóla-skreytingar vetrarskreytingar og haustskreytingar þær sem fara fyrst upp fyrir jólin," segir Stína sem býr í rómantískum gamla bænum.

„Heimatilbúið jóla-skraut er sjarmerandi og persónulegt og gaman að blanda því saman við fína, aðkeypta hluti. Þá er ekki verra ef það kostar lítið. Það þarf nefnilega ekki að eyða um efni fram til að skapa töfrandi og fallega hluti.“

„Ég á mikið af gömlum gripum í bland við hluti sem ég hef frískað upp á og gefið nýtt hlutverk. Þannig var aðventukransinn í fyrra gerður úr gömlum sultukrúkkum.“



Barnaheill  
Save the Children á Íslandi



# Jólagjöfin fæst í Líflandi



Verð 29.990

## Modesty úlpa

Létt og hlý úlpa



Verð 34.990

## Windsor úlpa

Flott úlpa fyrir veturinn



## Majesty kápa

Falleg og hlý dúnkápa

Verð 45.990



Verð 54.990

## Heritage úlpa

Alhliða úlpa í útivistina



Verð 9.990

## Energy Tech Top bolur

Frábær sem innsta lag í útivistina



Verð 28.990

## Majesty vesti

Fallegt dúnvesti á dömuna

Lífland verlanir | Lynghálsi Reykjavík | Lónsbakka Akureyri  
www.lifland.is | sími 540-1100

  
**LÍFLAND**  
• FRÁ 1917 •





**Electrolux**  
**ESF-6510LOW/X Uppbottavél**  
Afragðs góð uppbyggð vél með A+/A topeinkunn, 6 þvottakerfi þ.á.m. 2 hraðkerfi. Einstaklega hljóðlát, aðeins 47 db(A). Fæst í kámfriú stáli eða hvítu.

HVÍT  
**99.900.-**  
STÁL  
**109.900.-**

**JÓLIN 2013**

## JÓLAGJÖF HEIMILISINS

**Electrolux**  
**EOB-5851AOX Inspire ofn**  
Afar vel búinn 74 lítra ofn með kjöt-hitamæli, snertiskjá og útdraganlegum brautum. Kæld hurð með fjórföldu gleri og hæglokun. Þjört og góð lýsing. A-20% orkunotkun. Ofn í algjörum sérklassa. Fullt verð kr. 189.900.-

**TILBOÐ**  
**139.900.-**  
SPARAÐU 50.000.-



**Rafha**

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík  
Sími 5880500 [www.rafha.is](http://www.rafha.is)



Ilmandi smákökur úr Dirty Blonde-súkkulaði með Madagascarsúkkulaðikremi á milli.

# Smákökur úr íslensku súkkulaði

● Omnom er nýtt íslenskt súkkulaði sem kom á markaðinn í nóvember. Súkkulaðið er unnið af fjórum eldheitum súkkulaðiáhugamönnum.



Kjartan Gíslason matreiðslumaður er einn fjögurra áhugamanna um súkkulaði sem framleiða Omnom-súkkulaðið.

MYND/VALLI

**K**jartan Gíslason matreiðslumaður stendur að hinu glænýja Omnom-súkkulaði ásamt Karli Viggó Karlssyni konditorimeistara, Óskari Þórðarsyni og André Úlfi Visage. Kjartan setti saman uppskrift að ilmandi jólasmákökum úr hvítu súkkulaði en Dirty Blonde frá Omnom er eina hvíta súkkulaðið sem framleitt er á Íslandi. Kremið á milli laga er úr Madagascarsúkkulaði frá Omnom.



Þeytið saman smjör og sykur í hrærivél þar til ljóst og létt.

Bætið við fræjum úr vanillustöngum eða vanilludropum.

Bætið við hveiti, lyftidufti og haframjöli og látið rétt svo blandast við.

Setjið súkkulaðið út í og blandið þar til það er orðið jafnt í deiginu.

Rúllið út í þykka pylsu og pakið í plastfilmu og kælið í a.m.k. klst.

Takið deigið úr plastfilmunni og veltið upp úr appelsínuberki, anísfræjum og kakónibbum.

Skerið í 1 cm þykkar sneiðar og setjið á bökunarplötu með pappír.

Bakið við 170°C í 8-12 mín.

Kælið og sprautið kremi á milli.

### ÞEYTT MADAGASCAR 66% SÚKKULAÐIKREM

500 g rjómi  
160 g Madagascar 66% frá Omnom  
4 g matarlím

Leggið matarlím í kalt vatn, hitið mjólk að suðu, setjið matarlímið út í og hellið yfir súkkulaðið og blandið vel saman með töfrasprota.

Kælið vel (5 tíma).

Þeytið og sprautið á smákökuna og lokið með annarri.

### SMÁKÖKUR MEÐ DIRTY BLONDE, NIBBUM, ANÍSFRÆJUM OG DÖKKU SÚKKULAÐIKREMI

300 g ósaltað smjör, við stofuhita  
240 g hrásykur  
100 g púðursykur  
2 stk. vanillustangir eða 1 tsk. vanilludropar  
290 g hveiti  
60 g haframjöl  
1 tsk. lyftiduft  
200 g Dirty Blonde frá Omnom, saxað

### Til að rúlla upp úr

Fint rifinn bórkur af 2 appelsinum  
3 msk. anísfræ  
3 msk. kakónibbur

Blandið öllu saman í skál

Hitið ofninn í 170°C



Omnom inniheldur fimm tegundir af súkkulaði sem allt er unnið á Íslandi.

## Flott í jólapakkarn



Ármúla 18 s. 511 3388 Húsi Máls og menningar s. 511 3399

*Amma mús handavinnuhús*

# Kínversk handgerð list



- Vasar
- Diskar
- Lampar
- Pottar
- Myndir
- o.m.fl.

**Frábær jólagjöf!**

Skeifan 3j | Sími 553 8282 | [www.heilsudrekinn.is](http://www.heilsudrekinn.is)



# Gefðu fallega hönnun



Miho hreindýr margar stærðir / Verð frá 5.500 kr.



Butterfly 40sm klukka / Verð frá 33.900 kr.



Cucu klukka / Verð frá 12.900 kr.



Aalto vasi / Verð frá 16.450 kr.



Kastehelmi kökudiskur á fæti / Verð 9.850 kr.



Marimekko skálar á fæti / Verð frá 4.950 kr.



Moomin krúsir / Verð 3.450 kr.



Illumina kertaskál f/ 4 kerti / Verð 12.990 kr.



Aalto trébretti / Verð frá 7.650 kr.



Kastehelmi kertastjakar / Verð frá 2.450 kr.



Kastehelmi skálar á fæti / Verð frá 3.790 kr.



Pop ilmkerti / Verð frá 6.900 kr.



Muse ilmkerti / Verð frá 12.900 kr.



Elvang alpaca teppi / Verð 18.900 kr.



Gullstöng hurðastoppari / Verð 11.900 kr.



Omaggio vasar / Verð frá 3.890 kr.



Miho hreindýr / Verð 8.900 kr.



Ultima Thule öglöðs 34cl / Verð 5.350 kr.(2 stk.)

## MÓDERN





Ólafur Örn Ólafsson á K-bar fíktar eitt-hvað við uppskriftina að Waldorf-salatinu á hverju ári en það er það eina sem þó heldur sér á jólaborði fjölskyldunnar milli ára.

# Alltaf betra en í fyrra

• Ólafur Örn Ólafsson fer ekki út úr eldhúsinu allan aðfangadag og byrjar oft á matreiðslunni á Þorláksmessu. Í jólamatinn er aldrei það sama og það eina sem á sinn fasta sess á jólaborðinu er Waldorf-salatið. Það er þó aldrei eins milli ára.

Eitt það skemmtilegasta sem við gerum á mínu heimili er að búa til mat en okkur finnst ekkert gaman að elda alltaf sama matinn. Það er því mismunandi jólamatur milli ára en þó alltaf fuglakjöt af einhverju tagi. Waldorf-salatið er samt fastur liður," segir Ólafur Örn Ólafsson, matgæðingur og eigandi K-bars.

Waldorf-salatið hefur fylgt Ólafi allt frá æskujólu en á í dag lítið skylt við salatið sem móðir hans útbýr.

„Ég fíkta við salatið á hverju ári. Þykkla epli örlítið í sykri og ediki, rista pekanhnetur í ofni og nota jarðarber í staðinn fyrir vínber. Það verður aldrei alveg eins milli ára en batnar bara og batnar.“

Ólafur kannast ekki við jóla-stress. Aðfangadagur líður við matseld og gestagang og stendur jólamaturinn yfirleitt klár á borðum þegar klukkan slær sex. „Ég byrja meira að segja oft á jólamatnum á Þorláksmessu og fer ekki út úr eldhúsinu allan aðfangadag," segir Ólafur. „Það hefur líka skapast sú hefð hjá okkur að taka á móti gestum með þúrtvinsstaupi og piparkökum með gráðaoosti í eldhúsinu. Fólk er jafnvel farið að gera sér sérstaka ferð til okkar um hádegisbilið á aðfangadag til að komast í piparkökurnar og þúrtvínið. En allt fer þetta

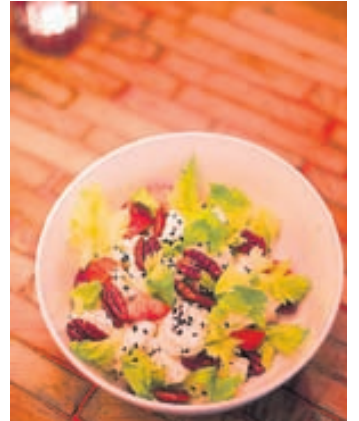
fram í mestu rólegheitum. Ef maturinn er ekki til á sláginu sex gerir það heldur ekkert til.“ -rat

## WALDORF-SALATIÐ Í ÁR

3 græn epli skræld og skorin í teninga  
2 stönglar sellerí skorin í þunnar sneiðar  
Nokkur jarðarber eða steinlaus vínber  
Lúka af pekanhnetum  
2 msk. sykur  
2 msk. smjör  
4 skvettur eplaedik  
1 dl rjómi, þeyttur  
2 msk. grísk jógúrt  
Klípa af salti

Setjið hneturnar í eldfast mót og ristið í ofni á 180°C í 15-20 mín. með smjörinu og sykrunum, hrærið reglulega. Þegar hneturnar eru orðnar karamelliseraðar skal taka þær út, sula skvettu af ediki yfir, hræra einu sinni enn og salta örlítið.

Baðið epli upp úr smáediki og sykri og látið liggja á meðan rjóminn er þeyttur. Blandið svo saman rjóma, jógúrt, eplum og sellerí. Stráid berjum og hnetum yfir þegar bera á fram salatið. Lagið og staðfærið að vild.



Ólafur þykkla epli og ristar hnetur upp úr sykri og smjöri í ár.

„Ég fíkta við salatið á hverju ári. Þykkla epli örlítið í sykri og ediki, rista pekanhnetur í ofni og nota jarðarber í staðinn fyrir vínber. Það verður aldrei alveg eins milli ára en batnar bara og batnar.“

**SMS-FRÍMERKI á jólakortið**

Nú getur þú keypt frímerki á jólakortin með SMS skilaboðum úr símanum. Það er einfalt og þægilegt. Kynntu þér málið á [postur.is](http://postur.is) og í pósthappinu.

**VIÐ KOMUM ÞVÍ TIL SKILA**

[www.postur.is](http://www.postur.is)

POSTURINN







## BÓKAJÓL

ÖRLYGUR SMÁRI TÓNLISTARMAÐUR

## Góð bók og nart



Örlygur Smári var áberandi á fyrri hluta ársins eftir að lagið hans Ég á líf og Eyþór Ingi Gunnlaugsson fóru til Svíþjóðar í Eurovisión-keppnina. Örlygur á mörg áhugamál fyrir utan lagasmíðar, hann er áhugaljósmyndari, hlaupari og svo finnst honum skemmtilegt að lesa bækur um jólin.

„Já, ég les yfirleitt mikið um jólin. Fátt finnst mér betra um jólin en að koma mér vel fyrir með góða

bók og narta í afganga,” segir hann.

**Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið?** „Þær eru svo margar. Hef reyndar alltaf haft meira gaman af ævisögum og sagnfræðibókum en skáldsögum. Mig minnst að ég hafi lesið Stasíland í fyrri Önnu Funder og þótti hún mjög góð.

**Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól?** „Ég hef ekki kynnt mér nógu vel hvað er að koma út fyrir þessi jól. Á reyndar helling eftir að lesa af bókum sem ég keypti á bókaútsölu í Svíþjóð. Væri alveg til í góðan reyfara þessi jól, verst að vera búinn að lesa allar Wallander-bækurnar.“

Það verða örugglega bókaþól hjá Örlygi Smára en búast má við að hann fái líka gott að borða því kona hans, Svava Gunnarsdóttir, heldur úti vinsælu matarbloggi á netinu sem kallast Ljúfmeti og lekkerheit.

JÓHANNA MARÍA SIGMUNDSDÓTTIR ÞINGMAÐUR

## Tengi Dalalíf við jólin



Jóhanna María er yngsti þingmaður landsins. Hún vakti mikla athygli í kosningunum í vor. Jóhanna var spurð hvort hún læsi venjulega mikið fyrir jólin. „Já, ég les mikið þegar ég hef tíma í það, hef oftast nýtt jólafríð til að glugga í bækur, ýmist einhverjar nýjar eða gamlar úr bókahillunum hjá foreldrum mínum, þau liggja á ótrúlegum gersemum.“

**Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið?** „Það eru nokkrar út frá mismunandi tilefnum. Afi minn gaf mér bókina Aldrei að vita eftir Guðrúnu Helgadóttur, jólin 1998 og þótti mér einstaklega vænt um það, því við lásam Jón Odd og Jón Bjarna nokkrum sinnum saman þegar ég var

lítil. Svo fékk ég bókina Elly – Ævisaga Ellyjar Vilhjálms frá foreldrum mínum um síðustu jól og þykir vænt um hana, enda er ég mikill aðdáandi þeirrar miklu söngkonu. Svo tengi ég Dalalíf eftir Guðrúnu frá Lundi alltaf við jólin, því ég las þá seríu fyrst um jól fyrir nokkrum árum og eru það uppáhaldsbækurnar mínar enn í dag.“

**Hvað bók langar þig helst að fá í jólagjöf um þessi jól?** „Ég sá að nú kemur út bók nr. 2 í bókaflokknum „Anna í Grænuhlíð“, sú fyrri hefur farið fram hjá mér í fyrri, hefði gaman af því að lesa þær bækur, held mikið upp á gömlu bíómyndirnar um Önnu í Grænuhlíð en hef ekki enn lesið bækurnar sjálfar. Aðrar bækur sem hafa náð athygli minni eru: Börnin í Dimmuvík eftir Jón Atla Jónasson, Maður sem heitir Ove eftir Fredrik Backman, Látið síga piltar eftir Óskar Magnússon og Lygi eftir Yrsu Sigurðardóttur. Svo eru nokkur ritsöfn sem mig dremmir um að eignast í hilluna, til dæmis Landbúnaðarsaga Íslands eftir Árna Daníel Júlíusson og Jónas Jónsson svo og Vinnur meira vit en strit sem er ritsafn Bjarna Guðmundssonar og stiklar á vélvæðingu landbúnaðarins,” segir Jóhanna María.

ATLI FANNAR BJARKASON

## Beið eftir Bert



Atli Fannar, aðstoðarmaður Guðmundar Steingrímssonar alþingismanns, hefur gaman af lestri góðra bóka um jólin. „Já, ég les mjög mikið. Um jólin gefst líka mikill tími til að glugga í

Facebook og sjá hvað vinirnir (og fólk sem maður þekkir ekki neitt) fékk í jólagjöf.

**Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið?** „Minnisstaðustu bækurnar eru hiklaust bækurnar um Bert sem ég beið spenntur eftir um hver jól fyrir tæpum tuttugu árum. Ég hef ekki verið jafn spenntur fyrir bókum síðan. Þar sem vegurinn endar eftir Hrafn Jökulsson situr þó alltaf í mér af einhverjum ástæðum.“

**Hvaða bók langar þig til að fá þessi jól?** „Æ, ég veit það ekki. Fólk mætti alveg koma mér á óvart og gefa mér eitthvað eftir Bret Easton Ellis eða Chuck Klosterman.“

FATNAÐUR Í STÆRDUM 42-56

ÚRVAL JÓLAGJAFNA FYRIR SKVÍSUNA ÞÍNA

BJÓÐUM EINNIG UPPÁ GJAFABRÉF

Sjáðu úrvalið í netverslun okkar [www.curvy.is](http://www.curvy.is)  
Sendum frítt um land allt\*

\*þegar greitt er með korti eða millifarslu í netverslun

[www.curvy.is](http://www.curvy.is)  
Nóatún 17  
105 Reykjavík  
S. 581 1552



Paté er ákaflega góður forréttur. Paté passar einnig á hlaðborð eða í bröns.

## Hreindýrapaté á jólaborðið

Hreindýrakjöt er jólamatur víða, enda er það afbragðsgott. Það er ekkert síður jólalegt og gott að bera hreindýrapaté á borð. Best er að búa það til sjálfur. Hér er einföld uppskrift að hreindýrapaté sem allir ættu að geta gert ef þeir geta útvegað sér kjötið. Hreindýr er villibrað, kjötið er magurt og hollt. Hreindýrapaté er frábær forréttur á jólaborðinu.

## HREINDÝRAPATÉ

500 g hreindýraafskurdur  
500 g hreindýrahakk  
1 egg  
½ dl rjómi  
½ laukur

1 msk. salt  
nýmalaður pipar  
1 msk. þurrkað rósmarín eða timían  
2 msk. trönuber

Setjið allt nema trönuberin í matvinnsluvél og látið vélinna vinna þar til komið er gróft mauk. Setjið í skál og hrærið berin varlega saman við. Smyrjið bökkunarform vel og hellið maukinu í það. Leggið formið í stærra form með vatni og bakið í 175°C keitum ofni í eina klukkustund. Notið kjöthitamæli til að athuga hvort paté-ið sé fullbakað, mælirinn á að sýna 76°C.



# Borðbúnaður og réttu tólin í Bosch-búðinni fyrir jólin



## Magisso

Kökupjónn, stál

**Verð: 7.900 kr.**



## Jalo Helsingi

Lento reykskynjari

Fimm ára ábyrgð. Falleg hönnun.

**Verð: 7.700 kr.**



## Secrid Miniwallet

Korta- og seðlaveski  
Nett og stílhrein, gerð úr gegnheilu áli og ekta leðri. Fáanleg í mörgum litum.

**Verð: 12.600 kr.**



## Kahla

Pronto

Kaffibollar, expressó-bollar og cappuccino-bollar. Fáanlegir í mörgum litum.



## Bosch

Hraðsuðukanna  
TWK 3A011

**Jólaverð: 5.900 kr.**

Fullt verð: 7.900 kr.



## Bosch

Brauðrist, hvít  
TAT 3A011

**Jólaverð: 5.500 kr.**

Fullt verð: 6.900 kr.



## Bosch

Hrærivél  
MUM 4405

**Jólaverð: 19.900 kr.**

Fullt verð: 25.900 kr.



## Rösle

Vönduð þýsk eldhúsahöld.  
Framleidd síðan 1888.

**20% afsláttur til jóla.**



## Kahla

Tao

Glæsileg þýsk matarstell.  
Framleidd síðan 1844.

**20% afsláttur til jóla.**



## Bosch

Bakstursofn  
HBA 742252E  
Með brennslusjálfræinsun.

**Jólaverð: 149.900 kr.**

Fullt verð: 189.900 kr.



# BOSCH

# - BÚÐIN -

Hlíðasmára 3 · www.bosch.is · Sími 520 3090

Opið virka daga frá kl. 11 - 18 og á laugardögum frá kl. 11 - 16.

Öll tilboð gilda til jóla eða á meðan birgðir endast.



Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

## Vandaðir krossar á leiði



Leiðiskrossar 12 volt,  
24 volt og 32 volt.  
Vönduð íslensk framleiðsla.

**JS** LJÓSAMIDJAN  
VELAVERKSTÆÐI  
SLÁTTUVÉLAPJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp.  
Símar: 554 0661 - 699 2502 - 897 4996

[Íd] Íslenski  
dansflokkurinn

# DANSANDI JÓLAPAKKI

GJAFAKORT FYRIR EINN Á NORRÆNAN ÞRÍLEIK AÐEINS KR. 3500  
GJAFAKORT FYRIR TVÖ Á NORRÆNAN ÞRÍLEIK AÐEINS KR. 6500

PANTANIR HJÁ MIDASÖLU BORGARLEIKHÚSSINS Í SÍMA 5688000

## Jólagjöfinn hans



159 lúmen,  
„Flood to spot“,  
3 klst. 15 mín. rafhl.  
ending

Peli taska undir dótið verð frá kr. 9.900.- eða  
Peli 2380 dúndurvasaljós kr. 9.900.-

**LJÓSMYNDAVÖRUR**

Skipholti 31 - ljósmyndavorur.is



Uppskriftina bjó Unnur til upp úr tveimur uppskriftum sem henni fannst passa vel saman.

MYND/AGNES HEIÐA SKÚLADÓTTIR

# Jólasveinamöffins Unnar Önnu

● Unnur Anna Árnadóttir, menntaskólanemi á Akureyri, er forfallinn sælkeri. Hún heldur úti matarblogginu Cakes of Paradise og fyllir marga kökubauka af ilmandi smákökum og sælgæti fyrir hver jól ásamt mömmu sinni.

Ég bakaði þessar jólasveinamöffins fyrst fyrir jólin 2011 en ég bjó uppskriftina til upp úr tveimur öðrum sem ég sá að gætu komið vel út saman,“ segir Unnur Anna Árnadóttir, menntaskólanemi og kökubloggari en hún heldur úti kökublogginu Cakesofparadise.wordpress.com.

Agnes Heiða Skúladóttir, móðir Unnar, tekur myndirnar á blogg-síðunni og saman segir Unnur þær gott teymi í eldhúsinu.

„Við mamma bökum mjög mikið fyrir jólin og erum alltaf að prófa eitthvað nýtt. Þó eru nokkrar tegundir sem við bökum fyrir hver jól, það eru lakkrístoppar og speglakökur, sem eru kexbotn með mar-engskremi eins og dropa ofan á, og svo bökum við alltaf piparkökur og piparkökuhús. Við fyllum yfirleitt marga kökubauka,“ segir Unnur og viðurkennir að vera mikið jólabarn.

„Ég er algjört jólabarn. Ég vil helst vera búin að skreyta allt um miðjan nóvember,“ segir hún hljandí. „Ég bý hjá mömmu og pabba og þau leyfa mér alveg að skreyta svona snemma. Ég er yfirleitt búin að skreyta allt fyrir afmælið hans pabba, 23. nóvember. Við mamma erum líka alltaf búnar að baka svolitíð af smákökum fyrir afmælið. Eftir það byrjum við svo á fullu og bökum alla aðventuna.“

-rat

### JÓLASVEINAMÖFFINS

#### Möffins

1¼ bolli hveiti  
1½ bolli sykurl  
100 g smjörlíki  
2 egg  
1/3 bolli kakó  
1 bolli súrmjólk  
1 tsk. natron  
1½ tsk. vanilludropar

Sykur og smjörlíki hrært saman. Einu eggi í einu bætt út í og hrært aðeins á milli. Vanilludropum bætt út í og hrært vel. Þurrefnum bætt út í ásamt súrmjólkinni og blandað aðeins saman. Sett í lítil (minni en þessi venjulegu) möffinsform. Bakað við 180°C í 10-15 mín.

#### Kremið

1 bolli síróp  
4 msk. sykurl  
2 stíffpeyttar eggjahvítur

1 bolli af sírópi og 4 msk. af sykri sett í pott og brætt. Á meðan blandan bráðnar eru eggjahvítur-arnar stíffpeyttar. Sykurlöndunni er svo bætt út í eggjahvíturarnar í mjórri bunu



Unnur Anna Árnadóttir er forfallinn sælkeri og fær útrás fyrir sköpunarkraftinn á blogginu Cakesofparadise.wordpress.com

og hrært þar til kremið verður þykkt. Svo er kreminu sprautað á möffinsíð, jarðarberi á hvolfi bætt ofan á og svo er aftur sprautað kremi til að gera dúskinn.

### jólauppskrift

#### ● FLAUELSMJÚKT OG RJÚKANDI HVÍTT SÚKKULAÐI

Súkkulaðirjómabomba úr hvítu súkkulaði er skemmtileg tilbreyting frá hinu hefðbundna heita súkkulaði.

1 bolli hvítt súkkulaði í dropum eða molum  
1 bolli rjómi  
4 bollar nýmjólk (eða matreiðslurjómi eftir því hversu mikla rjóma-bomba á að bjóða upp á)  
1 tsk. vanilludropar

Bræðið súkkulaðið saman við rjómann í potti við vægan hita. Hræðið stöðugt í þar til allt er bráðnað. Hræ-



ði þá mjólkina eða matreiðslurjómann saman við ásamt vanilludropunum og hræðið stöðugt í meðan hitnar en sjóðið ekki. Hellið í bolla og sprautið þeyttum vanillurjóma vel yfir ef ganga á alla leið í rjómasælunni.

Uppskrift fengin af www.foodnetwork.com





# Pågen

Pågen smásnúðar minna okkur á jólin og koma okkur í sannkallað jólaskap.

## Jólasnúðarnir

Þeir eru  
komnir!

-alltaf mjúkir  
og góðir.





# Jólahald bræðranna á Kollaleiru

• Slóvakísku munkarnir David, Pétur og Pétur, af reglu hettumunka, búa í klaustri á Kollaleiru í Reyðarfirði. Þeir ferðast mikið um jólin og messa yfir kaþólskum sóknarbörnum á Austurlandi. Á aðfangadag opna þeir gjafir og borða steiktan fisk.

Munkarnir eru af reglu Kapúsínabræðra, eða hettumunka. Fyrsti hettumunkurinn kom til Íslands árið 2004 en klaustrið á Kollaleiru í Reyðarfirði var stofnað árið 2007. Bróðir David Tencer var einn fyrsti munkurinn sem kom hingað til lands. „Fyrirverandi biskup okkar, Jóhannes Gijssen, bauð okkur að koma og stofna klaustur og nýja sókn á Austurlandi,“ segir David um tilurð klaustrursins. Biskup Gijssen valdi staðsetninguna og prestsetrið sem helgað er heilögum Þorláki.

„Auk mín búa hér þeir Pétur Fintor sem kom hingað árið 2007 og Pétur Kovácik sem flutti árið 2009,“ segir David en allir eru þeir prestar líka. Hann útskýrir að uppruna Kapúsínareglunnar megi rekja til heilags Frans af Assisi. „Reglu okkar einkennir að við viljum vera eins og bræður, ekki bara okkar á milli heldur einnig við alla aðra. Við viljum vera fátækir og einfaldir eins og heilagur Frans,“ útskýrir hann glaðlega.

## Forvitnilegir í fyrstu

David segir Íslendinga hafa tekið þeim bræðrum vel. „Í fyrstu voru margir forvitnir enda alveg nýtt að hitta munka í kuflum í Bónus eða að veiða fisk. Þetta breyttist fljótt og í dag erum við bara algeng sjón og eigum marga Íslendinga fyrir vini.“

Týpískur dagur í lífi munkanna á Kollaleiru hefst klukkan 8 með hugleiðslu og bænastund. „Við syngjum daglega messu klukkan 9 og þá hefst vinnudagurinn okkar,“ segir hann en hver og einn hefur hlutverki að gegna í klaustrinu. „Ég er til dæmis kokkur, einn Pétur er smiður og hinn er rafvirki,“ lýsir hann glettinn. Klukkan 12.45 biðja þeir saman og borða hádegismat. „Eftir hádegi förum við oft að kenna börnum trúfræðslu, hitta fólk, undirbúa það fyrir sakramentinn til dæmis skírn, hjónaband og slíkt. Klukkan



Pétur, David og Pétur í messu. Hversdags eru þeir í brúnum kuflum að hætta hettumunka en á hátíðlegum stundum klæðast þeir messuskjúða.

„Í fyrstu voru margir forvitnir enda alveg nýtt að hitta munka í kuflum í Bónus eða að veiða fisk.“

17 komum við saman aftur að biðja tíðabætur og rósakrans, hugleiðsla er klukkan 18 og svo borðum við eitthvað einfalt í kvöldmatinn,“ segir David. Á kvöldin gefst þeim svo tími til að tala saman, horfa á fréttir eða bara fara í sund eða heim-sækja vini. „Oft fer einhver okkar að syngja kvöldmessu annars staðar, mest til Egilsstaða eða á sunnudögum til Djúpavogs, Hornafjarðar, Bakkafjarðar eða Neskaupstaðar.“

## Á ferðinni um jólin

Kaþólikkar fara oft í kirkju að sögn Davids, sérstaklega á stórhátíðum á borð við jólin og áramótin. „Um jólin

þurfum við að ferðast mikið til að lesa messu á öllum stöðum sóknarinnar en hún nær frá Skaftafelli til Bakkafjarðar,“ segir David.

Að öðru leyti einkennist jólatíðin af bænahaldi og öðrum önnum. „Á aðfangadag setjum við upp jötu í kapellunni okkar, skreytum jólatré, föstum allan daginn og á aðfangadagskvöld borðum við hátíðlegan kvöldmat saman,“ lýsir David. Þar er þó ekki á boðstólum kjöt en það er aðeins borðað á jóladag. „Maturinn er týpískur fyrir Slóvakíu. Í fyrsta fengum við oblátu með hunangi og hvítlauk, súrkálssúpu með íslenskum sveppum og steiktan fisk með

kartöflusalati.“ Eftir matinn taka þeir upp gjafir. „Þær minna okkur á að Guð gaf okkur sína stærstu gjöf, son sinn, Jesú.“

Eftir kvöldmatinn syngja bræðurnir jólalög og skemmta sér. „Okkur finnst ekki gott að vita af fólki sem er eitt um jólin og því bjóðum við alla sem eru einir og einmana á aðfangadag að eyða honum með okkur,“ segir hann glaðlega og bendir á að flestir kaþólikkar í sókn þeirra séu útlendingar.

Jóladagur er annasamur hjá David, Pétri og Pétri. „Þá eru messur á mörgum stöðum og jólaleikrit auk þess sem fólk kemur til okkar

líka. Það er mjög gaman,“ segir hann og brosir.

## Of mikið um jólasveina

David er inntur eftir álitinu á jólahaldi Íslendinga. „Mér finnst rosalega gaman að lesa hvernig jólahald Íslendinga var til forna. Í dag finnst mér of mikið um jólasveina og gjafir og því mjög einfalt að gleyma því sem er mikilvægast, fæðingu Jesú.“

Boðskap jólanna telur David helst felast í boðskap englanna. „Verið óhræddir, því sjá, ég boða yður mikinn fögnuð, sem veitast mun öllum lýðnum: Yður er í dag frelsari fæddur, sem er Kristur Drottinn.“ -sg

Mikið úrval af jólagjöfum fyrir herrann

TÖSKU- OG HANSKABÚÐIN

Tösku- og hanskabúðin Skólavörðustíg

## jólauppskrift



### GRÍSK JÓGÚRT MEÐ HUNANGI OG HNETUM

Fyrir þá sem ekki vilja mikil sætindi í eftirrét er grísk jógúrt snilld. Hana er hægt að matreiða á margvíslegan hátt. Grikkir hafa í aldir matreitt jógúrtina með hunangi og hnetum og það er þekktur réttur þar í landi. Venjulega eru valhnetur notaðar í þennan rétt en vel má nota aðrar tegundir, eins og pistasíur eða pekanhnetur. Grísk jógúrt fæst í búðum en hún er mýkri og þykkari en venjuleg jógúrt og afar bragðgöð. Þennan rétt má vel hafa í morgunmat ekkert síður en eftirrét.

#### Fyrir fjóra

8 dl grísk jógúrt  
2-4 dl gott fljótandi hunang  
4 msk. hakkaðar valhnetur  
4 msk. hakkaðar möndlur

Skriptið jógúrtinni í fjórar fallagar skálar. Setjið hunang út á og dreifið síðan hnetunum og möndlunum yfir.



EIGUM ALLT Í  
JÓLAPAKKANN

A4

... OG UTAN UM  
HANN LÍKA

[www.a4.is](http://www.a4.is) / sími 580 0000 / [panta@a4.is](mailto:panta@a4.is)

**A4** Skeifunni 17 / **A4** Smáratorgi 1 / **A4** Reykjavíkurvegi 62, Hafnarfirði

**A4** Dalsbraut 1, Akureyri / **A4** Miðvangi 13, Egilsstöðum / **A4** Austurvegi 65, Selfossi

**A4**



Trufflurnar eru  
afar fljótgerðar.



# Löngu byrjuð á jólabakstrinum

● Matarbloggarinn Hafdís Priscilla Magnúsdóttir er mikið jólabarn. Hún byrjaði að prófa smákökuuppskriftir strax í lok sumars en þær eru allar hveiti- og sykurlausar. Hún deilir hér uppskrift að ofureinföldum lakkrístrufflum.

**H**afdís Priscilla Magnúsdóttir heldur úti matarblogginu [www.diskusokur.is](http://www.diskusokur.is) en þar er eingöngu að finna hveiti- og sykurlausar uppskriftir sem gagnast meðal annars þeim sem eru á lágkolvetnafæði. Hafdís byrjaði á slíku fæði í maí og hóf að blogga mánuði síðar. Hún er ánægð með breytinguna og segir auðveldara en margur heldur að sniðganga hveiti og sykur.

„Nú hef ég heldur ekki eins mikið samviskubit yfir því að gefa börnunum mínum kökur á virkum dögum,“ segir hún og hlær. Á blogginu eru uppskriftir af kökum og sætmeti í meirihluta en Hafdís stefnir að því að fjölga mataruppskriftunum. „Vandamálið er að ég næ yfirleitt ekki að mynda matinn. Hann fer bara beint upp í mig. Það er auðveldara að geyma eftirrétti og stilla þeim upp fyrir myndatöku.“



Blogginu hefur að sögn Hafdísar verið afar vel tekið og ljóst að fólk er þakklátt fyrir uppskriftir sem þessar. Hún er að sögn mikið jólabarn og byrjaði að setja inn smákökuuppskriftir í september. Hér deilir hún uppskrift að afar einföldum lakkrístrufflum. - ve

## LAKKRÍSTRUFFLUR

200 g súkkulaði, 70% eða drekkra  
1 ½ dl rjómi  
1 tsk. lakkrispúður (Ég nota Lakrids by Johan Bülow-duft sem fæst meðal annars í Epal)

Hitið rjómann í potti. Takið af hellunni áður en rjóminn nær suðu. Bætið súkkulaði við. Hræið vel saman þar til blandan þykknar. Bætið lakkrispúðrinu út í og hræið vel. Kælið aðeins. Setjið deigið í sprautupoka og sprautið í lítill konfektform. Skreytið með grófu salti, chillidufti eða söxuðum möndlum. Geymið í kæli.



Hafdís notar hvorki hveiti né sykur í matargerð. MYND/VALLI

„Ég byrjaði að prófa smákökuuppskriftir í september.“

**P**erusætur og Gráðagóður koma til byggða þann 1. Desember og gleðja jólabörnin stór og smá.

**Perusætur** er hress og hrekkjóttur sætvínsleginn gráðaostrur með hunangslöguðum perum. Hann er algert krútt og hentar vel með **Late Harvest Savignon Blanc** sætvíni frá Chile.

**Gráðagóður** er sérvitur og víðlesinn púrtvínslégginn gráðaostrur með rúsínum. Hann er indæll og almennilegur en gott er að dreypa á **Sandemann's Old Invalid** púrtvíni með honum.

## Perusætur og Gráðagóður Jólaostar

Girnilegt úrval af  
ostagóðgæti og  
gúmmulaði.

## BÚRIÐ

– ekkert húmbúkk, bara jólagleði!



Búrið · Ljúfmetisverslun · Nóatúni 17 · Sími 551 8400 · [www.burid.is](http://www.burid.is)

## jólauppskrift



### ● HEIMAGERT RAUÐKÁL AÐ HÆTTI HELGU SIG

Heimagert rauðkál er órjúfanlegur hluti af jólamatnum á mörgum heimilum og jaðrar við helgispiöll að dengja niðursoðnu káli úr dós á borðið. Ástæða þess að dósakál er yfirleitt á borðum er gjarnan sú að fólk vex matreiðslan í augum. Hún er þó hægur vandi og fyllir húsið þar að auki af jólalegum ilmi. Þeir sem prófa heimagert rauðkál með jólasteikinni einu sinni snúa ekki aftur í dósina.

Í matarbiblíunni Matur og drykkur eftir Helgu Sigurðardóttur er að finna einfalda uppskrift að jólarauðkáli.

Rauðkál nr. I  
1 kg rauðkál  
50 g smjörliki  
2 msk. sykur  
1 tsk. salt  
1/2 dl edik  
1/2 dl vatn  
Saft (Helga tekur ekki fram hvers konar saft en við stingum upp á rífsberjasaft)

Óhreinu blöðin eru tekin utan af rauðkálshöfðinu og það skorðið í mjög litlar ræmur. Sykri og salti blandað saman við rauðkálið. Smjörlikið brúnað í potti þar til kálið fer að rýrna og sykurinn er brúnaður. Þá er ediki og vatni hellt á og soðið við hægana hita í 2 klst. Þá er sykur, saft og edik sett í eftir geðþótta. Borðað með svínasteik og öðrum kjötréttum.

Uppskriftina er að finna á bls. 179 í sjöttu útgáfu af bókinni Matur og drykkur eftir Helgu Sigurðardóttur.



# @ HARDIR PAKKAR

ALLT  
TÖLVUTENGT  
Á BETRA  
VERÐI

## LEIKJAMÚS

RAZER



**Razer Naga Hex**  
Leikjamús með 6 mechanical tökkum,  
3.5G Laser Sensor, 5600dpi.

**14.950**

## MÚSARMOTTA

RAZER



**Razer SPHEX**  
Sérstaklega hentug til að auka  
nákvæmni músarinnar í leikjaspilun.

**2.250**

## LEIKJALYKLABORÐ

RAZER



**Razer DeathStalker**  
Flott leikjalyklaborð með grænum  
upplýstum og forritanlegum tökkum.

**15.950**

## VÖNDUÐ LEIKJAHEYRNARTÓL

steelseries



**SteelSeries 4H**  
Heymatól með útdráganlegum hljóðnema  
og hljóðstilli á snúru. Stórir púðar sem  
dempa umhverfshljóð. Sérhönnuð fyrir  
tölvuleiki.

**8.950**



## 7" SPJALDTÖLVA

Falleg og nett spjaltölva, tilvalin til  
að vafra á netinu, horfa á kvikmyndir,  
lesa rafbækur og til að spila leiki.  
Yfir milljón forrita í boði í gegnum  
Google Play Store.

nextbook



**Nextbook Premium 7SE**

- 1GHz Dual Core Cortex A9 örgjörvi
- 512MB vinnsluminni
- 4GB Flash geysmlupláss
- Micro SD kortarauf tekur allt að 32GB
- 7" LCD capacitive snertiskjár 840x480
- Innbyggðir hátalarar og hljóðnemi
- Innbyggð 0.3 MP myndavél að framan
- Android 4.0 stýrikerfi

**13.950**

## LEIKJATÖLVA

COOLER  
MASTER



**Intel Tölva 3**

- CoolerMaster Silencio 352 turn
- Intel Core i5 Haswell 4570 örgjörvi
- 8GB Dual DDR3 vinnsluminni
- 1TB SATA3 harðdiskur
- Radeon 7850 2GB OC skjákort
- Kortalesari og USB3 tengi að framan
- Windows 8 64bita

LÍTIL,  
HLJÓBLÁT  
OG ÖFLUG

Windows 8

**149.950**

## 10" SPJALDTÖLVA

ASUS

**Asus MeMO  
Pad 10**

Spjaldtölva með 10,1" IPS  
FHD 1920x1200 snertiskjá.  
Intel Atom Z2560 Dual Core  
örgjörvi, 2GB minni, 32GB  
Flash minni og Android 4.2  
Jelly Bean stýrikerfi.



**79.950**

## 15.6" FARTÖLVA

TOSHIBA



**Toshiba Satellite P50-A-12K**

- Turbo Intel Core i7-4700MQ - Quad core örgjörvi
- 8GB DDR3 minni
- 1TB SATA harðdiskur
- 15.6" TFT-eDP WXGA LED skjár
- nVidia GeForce GT 745M skjákort
- HD vefmyndavél í skjá
- Windows 8 64-BIT



Windows 8

**189.950**

## 22" LED SKJÁR



**Acer  
V223HQLCbd**

Stúlhreinn skjár með Full  
HD 1920x1080 upplausn,  
5ms svartíma, VGA og  
DVI tengi.

acer

**22.950**

## 1 TB TV FLAKKARI

A.C.Ryan

**Playon!HD**

Fluttur H.264 háskerpu  
sjónvarpsflakkari sem spilar  
myndefni upp í 1080p.  
HDMI, Composite, optical  
tengi. Spilar efni af USB  
lyklum og kortum. Spilar  
AVI, MP4, MKV o.fl.



1080P HDMI

**29.950**

## HARÐUR DISKUR

Seagate



**Seagate 3TB**  
3TB SATA3 6Gb/s, 64MB cache, 7200rpm harður diskur.

**19.950**



## TÖLVUVIÐGERÐASETT

MANHATTAN

**Manhattan TOOLKIT**

13 stykkja viðgerðasett fyrir tölvur og tengd tæki.

**1.750**

@tt.is  
Allt tölvutengt á betra verði

SÆKTU EDA FÁDU SENT HEIM • SENDINGAR-  
KOSTNAÐUR AÐEINS KR. 950 HVERT Á LAND SEM ER  
• VERSLUN Í BÆJARLIND 1-3 • 201 KÓPAVOGI  
• SÍMI 569 0700 • www.att.is

@tt.is  
Allt tölvutengt á betra verði



# Heitt súkkulaði í rúminu á jóladag

• Í fjöldamörg ár viðhélt Þráinn Þorvaldsson þeim jólasíð að drekka heitt súkkulaði með börnum sínum uppi í rúmi á jóladagsmorgun. Síðinn má rekja til móður Þráins sem ólst upp í torfbæ í Dýrafirði og naut samverustunda með móður sinni á baðstofuloftinu á jólnum.

**M**óðir mín, Aðalbjörg Bjarnadóttir (fædd 1910), er fædd og uppalin í torfbæ á Kirkjubólí í Dýrafirði. Hún sagði frá því hve það var henni og systkinum hennar mikils virði að móðir þeirra, Guðmunda María Guðmundsdóttir, gaf sér tíma á jóladagsmorgun til þess að koma á baðstofuloftið og dvelja nokkra stund hjá þeim,“ segir Þráinn en þetta gerði hún meðan börnin voru ung. „Guðmunda færði þeim heitt súkkulaði og kökur, jólaköku, kleinur og hálfmána. Fyrir börnin var það stór stund að fá að njóta þessarar stundar með móður sinni meðan þau nutu góðgerðanna við lítil kertaljós,“ lýsir Þráinn.

## Hefðinni haldið við

Þessi jólasíður lifði áfram gegnum Aðalbjörgu. „Foreldrar mínir bjuggu á Akranesi. Faðir minn, Þorvaldur Ellert Ásmundsson, er fæddur þar og færði móður minni og okkur börnunum heitt súkkulaði og kökur í rúmið á jóladagsmorgun,“ segir Þráinn. Súkkulaðið var upphitað frá kvöldinu áður en hefð var fyrir því að bera fram kökur og heitt súkkulaði fram eftir klukkan tíu á aðfangadagskvöld.

„Þegar við Elín Óskarsdóttir eiginkona mín hófum búskap fyrir 46 árum hélt ég þessari hefð við. Börnin okkar þrjú Sif, Hrönn og Óskar Þór hafa talað um hve þessir jóladagsmorgnarnar voru þeim mikils virði,“ segir Þráinn. Hann vaknaði fyrstur á jóladagsmorgun, hitaði súkkulaði og beytti rjóma. Síðan skar hann sneiðar af randalínu og setti á disk ásamt kleinum

og smákökum. „Síðan var hefðin sú að ég fór inn í herbergi barnanna, steig upp í rúm þeirra hvers um sig og myndaði lúðrahljóm með höndunum og sagði að nú væri mál að vakna,“ segir hann og brosir. Börnin fóru fram í stofu og skoðuðu hvort jólasveinninn hefði sett eitthvað í skóna þeirra undir jólatrénu, en hvert þeirra hafði sett skó undir tréð kvöldið áður. „Við hjónin gáfum aldrei daglegar gjafir í skóinn. Þess í stað gaf jólasveinninn eina veglega gjöf á jólanóttina,“ útskýrir Þráinn en eftir þetta skrifu allir upp í hjónarúm þar sem heimilisfaðirinn bar fram veitingar.

## Barnabörnin með

Þráinn segir börnin sín minnst jóladagsmorgnanna með hlýju. Þau hafi hlakkað til að skoða í skóinn en einnig að fá veitingar í rúmið með pabba og mömmu. „Einnig fannst þeim tilbreyting að pabbi skyldi framreiða veitingarnar því að ég var ekki of duglegur í eldhúsvörkum,“ segir hann glettinn.

Þessum síð var haldið á lofti í nokkur ár eftir að börnin fóru að heiman og stofnuðu eigin fjölskyldur. „Þá komu þau til okkar á jóladagsmorgun á náttfötunum með barnabörnin með sér,“ lýsir Þráinn en þegar barnabörnin voru orðin fleiri en fjögur var hópurinn orðinn of stór fyrir hjónarúmið. „Fyrst fluttist hefðin í stofuna og nú er það ákvörðun hvers og eins að halda hefðinni við á eigin heimili. Hjá okkur hjónum er enn ómissandi að fá heitt súkkulaði með rjóma, randalínu og kleinu á jóladagsmorgun.“



Jóladagsmorgunn í hjónarúminu árið 2006. Þarna fá fjögur barnabörn að njóta hefðarinnar.



Foreldrar Þráins, Aðalbjörg Bjarnadóttir frá Kirkjubólí í Dýrafirði og Þorvaldur Ellert Ásmundsson frá Akranesi.



Þráinn og Elín ásamt börnum sínum, Sif, Hrönn og Óskari Þór, í hjónarúminu á jóladagsmorgun árið 1983.



**HVERSU HRATT ÞURFA  
jólakortin að berast?**

<p><b>A-póstur</b></p> <p>Dreifing <b>fyrsta virka dag</b> eftir póstlagningu. Síðasti skiladagur fyrir:</p> <p>A-póst <b>utan Evrópu</b> er <b>10. des.</b>  A-póst <b>til Evrópu</b> er <b>16. des.</b>  A-póst <b>innanlands</b> er <b>19. des.</b></p>	<p><b>B-póstur</b></p> <p>Dreifing <b>innan 3 virkra daga</b> eftir póstlagningu. Síðasti skiladagur fyrir:</p> <p>B-póst <b>utan Evrópu</b> er <b>3. des.</b>  B-póst <b>til Evrópu</b> er <b>10. des.</b>  B-póst <b>innanlands</b> er <b>16. des.</b></p>
--	--

**VIÐ KOMUM ÞVÍ TIL SKILA**



[www.postur.is](http://www.postur.is)



*Gledileg jól*



**Jens**

Kringlunni og  
Síðumúla 35  
www.jens.is



Sérsmíðaðir gull- og  
silfurskartgripir



Demantshringur  
10p TW.VVS1  
demantur  
174.600.-



Giftingarhringar  
149.900.- parið

Mikið úrval fallegra  
giftingar- og  
demantshringa

**Sendum frítt um allt land til áramóta!**



Vatna- og Eyjafjallajökull, skálar  
lítil 5.900.-  
stór 7.900.-



Kökuhnifur  
12.800.-



Skeið  
12.900.-

Klútaskart  
5.900.-



Sultuskeið  
6.900.-



Ostahnifur  
6.900.-



Salattöng  
13.900.-

*Vandað íslenskt handverk í jólapakkann*



11.200.-



16.200.-



*Uppsteyt*



18.300.-



12.900.-



8.200.-



12.900.-



7.700.-



12.600.-



8.300.-



8.900.-



13.900.-



7.900.-



18.900.-



16.700.-



11.900.-

www.uppsteyt.is  
Uppsteyt fæst hjá  
Jens Kringlunni  
og Síðumúla 35



32.900.-



16.900.-

*Uppsteyt*





**INTENSO**  
**800x600 PUNKTA UPPLAUSN**

**Intenso Photomodel 7**  
Stafrænn 7" myndarammi með 800x600 punkta upplausn. Spilar myndir beint af minnislyklum eða kortum. Skyggnusýningar.

**VERÐ ▶ 12.990**



**Lenco**  
AUDIO-VIDEO

**Lenco Xemio 655**  
MP3 spilar með 4GB minni og 1,8" skjá. Upptökumöguleiki. USB 2.0 tengi. Rauf fyrir Micro SD kort að 8GB. Rafhlaða dugar u.p.b. 8 klst. í afspilun á tónlist og 3,5 klst í afspilun á mynd.

**VERÐ ▶ 5.990**

**noontec**  
**ZORO**  
Wireless Hi-Fi Headphone



**HEYRNARTÓLIN FÁST**  
**RAUÐ OG SVÖRT**

**Noontec ZoroHdRd**  
Óflug heyrnartól sem má brjóta saman og því auðvelt að ferðast með. Físlétt með frábærum hljómi. 13 Hz - 26 kHz. 32 Ohm. Næmni á 1 KHz 1mW: 108dB. Max power: 60mW. 1,2m kapall. 150 gr.

**VERÐ ▶ 14.990**



**JBL**  
by HARMAN  
**PAKKAÐU LÉTT.**  
**ROKKAÐU FEITT.**

Bluetooth



**JBL Flip2**  
Práðlaus ferðahátalari með innbyggðum Slipstream bassa sem skilar óflugum hljómi. Bluetooth tengingu fyrir práðlaus samskipti og innbyggðan hljóðnema fyrir símtöl. Stærð (HxBxD): 7,5x16x7,5 sm. Fimm litir.

**VERÐ ▶ 24.990**



**LEÐURKLÆTT**

**SCANSONIC**

**Scansonic R2 Leatherwhite**  
Hágæða FM/AM útvarp með góðum magnara, BassReflex, AUX og heyrnatóstengi. 100-240V. Fæst í fjórum litum: hvítt, svart, valhneti eða leðurklætt. Fæst líka svart.

**VERÐ ▶ 24.990**



**PHILIPS 2xUSB**

**Philips AJ6000**  
Útvarpsvekjari með náttúrljóði, útvarpi eða buzzer. FM útvarp með 20 stöðva minni. 2 vekjarar. Stigvaxandi hringitónn. 2 USB tengi til að hlaða síma og spjaldtölvu. Aux tengi. Svefnrofi.

**VERÐ ▶ 14.990**



**SCANSONIC**

**Scansonic P2500**  
FM ferðaútvarp með hleðslurafhloðu Skvettuhelt. Aux inngangur. Heyrnartóstengi.

**VERÐ ▶ 14.990**

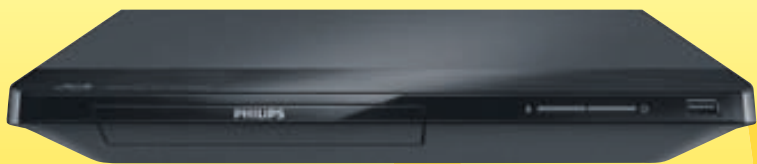
**NÝTT SOUNDBOARD**  
**PASSAR UNDIR SJÓNVARPIÐ**



**Panasonic**

**Panasonic SCHE80**  
SpeakerBoard heimabíókerfi sem passar undir borðstanda á öllum sjónvörpum. 120w magnari. 2 basshátalalar með Aero Stream Port. Dolby Digital / DTS. Bluetooth. H.Bass með True Sound Mode. 2x HDMI.

**VERÐ ▶ 89.990**



**PHILIPS**

**BDP2100**  
Full HD Blu-ray spilar sem spilar líka DVD myndir með 1080p uppskölun. 1080p@24FPS fyrir kvikmyndahúss upplifun. Dolby True HD, Dolby Digital Plus, DTS, Dolby Digital hljóð o.fl. USB, Ethernet, Digital Coaxial og HDMI út.



**VERÐ ▶ 19.990**



**Panasonic SCBTT100**  
3D Blu-ray 2.1 heimabíókerfi með 520w RMS LincsD Digital magnara. 2 hátalalar og bassabox. 7.1 Virtual Cinema Surround Sound. 2D-3D conversion. High Definition 1080p @ 24fps myndgæði. P4HD. DTS-HD og Dolby TrueHD. DVD uppskölun í 1080p. ARC - Audio Return. VIERA Link/Deep Color/x.v.Colour. FM útvarp með 30 minnum. 2x USB, Optical, HDMI, Composite, RCA, DNLA tengi.



**Panasonic**



**VERÐ ▶ 69.990**



**Panasonic**

**Panasonic SCHC18**  
10W samstæða með RDS FM útvarpi og MASH geislaspilara. D.Bass. Pure Direct Sound. Tónjafnari. Klukka með vekjara og svefnrofa. USB tengi. Fjarstýring.

**VERÐ ▶ 29.990**

**SOUNDBAR HEIMABÍÓKERFI**



**JBL**  
by HARMAN

Bluetooth

**JBL SB200**  
Glæsilegt SoundBar heimabíókerfi með 120w magnara. Dolby Digital. Bluetooth Innbyggt. HARMAN Display Surround tækni. Bass Boost Getur lært á fjarstýringu sjónvarpsins. Hægt að festa á vegg. RCA og Optical tengi. Fjarstýring, RCA og Optical tengi fylgja.

**VERÐ ▶ 59.990**



Fæst einnig hvítt!

**harman/kardon**

**HarmanKardon BDS370**  
3D Blu-ray Disc heimabíókerfi með 2x65W Digital magnara. Basshátalari með 200W RMS magnara. 120W 2 Way hátalalar. Dolby Virtual 5.1 Surround Sound. DVD uppskölun í 1080p. Dolby Digital, Dolby Digital Plus, Dolby TrueHD, DTS Digital, DTS-HD High Res Audio, DTS-HD Master Audio, FM útvarp með 30 minnum o.fl.

**VERÐ ▶ 149.990**





# FINLUX

**Finlux 40FLHY189B**

Vandað 40" Finlux sjónvarp með háskerpu upplausn, stafrænum DVBT-T2 móttakara og tveim USB tengjum. Flott tæki á frábæru verði.

**VERÐ 99.990**

# Góðar gjafir og Gledileg Jól



**OLYMPUS**

**Olympus VG180BK**

Myndavél með 16 milljóna punkta upplausn, 5x Zoom og 4x Digital Zoom, 4.7" 23,5mm linsu og 2.7" LCD skjá. iESP Auto, Spot AF, Face Detection AF, AF Tracking, Auto Exposure o.fl. Hreyfimyndataka. Sendir þráðlaust. Hleðsla í straum eða USB. 16,4 MB minni. Kortarauf.

**VERÐ 19.990**



**Nikon**

**Nikon S5200**

Myndavél með 16 Milljón punkta upplausn og 3" LCD snertiskjá. Baklýst CMOS myndflaga. NIKKOR 6x linsa. WiFi – hleður gegnum snjallsíma. VR hristivörn ISO allt að 3200. Raðmyndataka. Háþróuð AF-andlitsstilling. Hágæða hreyfimyndataka. 25MB minni og kortarauf. Mini HDMI tengi.

**VERÐ 39.990**



**JVC**

**JVC GZE150**

Háskerpu stafræn tókuvél með 2.7" LCD skjá, CMOS upptökufloðu, 2.9-116.0 linsu með A.I.S. hristivörn og MPEG4/H.264 upptöku. 40x optical aðdráttur og 200x stafrænn aðdráttur. iA Intelligent Auto. USB 2.0 og mini HDMI tengi. YouTube og Facebook upload. Innbyggður hljóðnemi.

**VERÐ 44.990**

**Nikon School ljósmyndanámskeið fylgir. Einnig fáanleg með öðrum linsum.**



**Nikon**

**Nikon D3100KIT1855VR**

Digital SLR myndavél með 14.2 milljón punkta upplausn, 23,1 x 15,4 mm CMOS flögu, EXPEED 2, ISO 100-3200 (fer í 12800), 3" LCD skjá, Active D-Lighting, D-Movie FHD hreyfimynd, ítarlegri lagfæringavalmynd, hraðri raðmyndatöku, tvöföldu rykhreinsikerfi, HDMI C út ofl. Íslenskur leiðarvisir.

**2,5 klst. ljósmyndanámskeið fylgir. Einnig fáanleg með öðrum linsum.**

**VERÐ 89.990**



**JBL**

**JBL MICROWIRELESSBLACK**

Ferðahátalari með þráðlausri Bluetooth tengingu. Flottur hljómur í litlum hátalara. Li-ion rafhlaða með allt að 5 klst. endingu. Taska og Micro USB kapall fyrir hleðslu fylgja.

**VERÐ 11.990**



**JBL**

**JBL Spark**

Þráðlaus hátalari með innbyggðum bassa sem skilar öflugum hljómi. Bluetooth tenging fyrir þráðlaus samskipti. Glæsileg hönnun. Þrjár litir.

**VERÐ 24.990**



**JBL**

**JBL Charge**

Flottur þráðlaus hátalari með innbyggðum bassa sem skilar gæða hljómi. Bluetooth tenging fyrir þráðlaus samskipti. Innbyggð 6.000mAh hleðslurafhlaða og hægt að hlaða spjaldtölvur eða síma gegnum USB.

**VERÐ 29.990**



**harman/kardon**

**Harman Onyx**

Þráðlaus 4x15w hágæða hátalari með innbyggðum bassa sem skilar kröftugum hljómburði. Bluetooth með NFC, AirPlay og DLNA fyrir þráðlaus samskipti. Hleðslurafhlaða. Sá allra flottasti.

**VERÐ 89.990**



**SJÓNAUKAR Í MIKLU ÚRVALI**



**EPSON SKJÁVARPI**

Skjávarpi með 1024x768 upplausn og 2.800 ANSI Lumens birtu.

**VERÐ 119.990**

# Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • [WWW.SM.IS](http://WWW.SM.IS)





## Jólagjöfin í ár!

Vinsælu kuldaskórnir með mannbroddunum

**OLANG**



FYRIR DÖMUR OG HERRA  
Verð: 24.000.-



OC ICE GRIP SYSTEM

B|A|S|L|E|R  
**Parisar**  
TÍZKAN

Skipholti 29b • S. 551 0770

## Jólagjöfin hennar



Vertu vinur okkar á Facebook



**hjá Hrafnhildi**

• Engjateigur 5  
• Sími 581 2141  
• www.hjahrafnhildi.is

Opið virka daga frá kl. 10-18

laugardaga frá kl. 10-16

**JÓLAPEYSAN**  
30. OKTÓBER - 13. DESEMBER

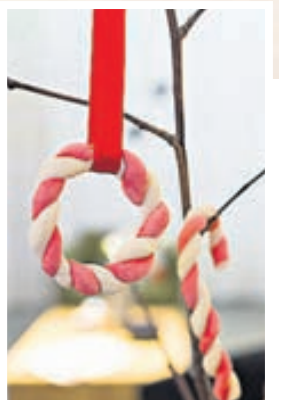
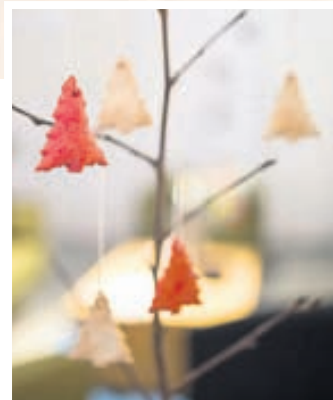
**AUÐVELT  
AÐ VERA MEÐ**

[www.jolapeysan.is](http://www.jolapeysan.is)

Jól með Barnaheillum  
Save the Children á Íslandi



Litlir fingur ráða vel við föndur úr trölladeigi. Með því að setja matarlit út í deigið er hægt að snúa saman mislitar pylsur og búa til kransa og jólasveinastafi. Notið piparkökumót til að stinga út skraut á jólatréð.



MYNDIR/NORDICPHOTOSGETTY OG DANIEL

## Börnin baka jólaskrautið

• Heimatilbúið leikdeig er bráðsniðugt í jólaföndrið fyrir krakkana á adventunni en það má þurrka eða baka í ofni og mála svo í viðeigandi litum. Með því að bæta matarlit út í deigið verður það enn þá einfaldara.

**A**ðventan er tími fjölskyldunnar til að setjast niður með krökkunum og búa eitthvað til. Pappír er sígilt hráefni í föndurgerð en ekki endingargott að sama skapi. Trölladeig eða leikdeig er bæði einfalt og ódýrt að búa til heima. Úr því má móta figúrur og skraut sem endist vel milli ára því deigið má baka í ofni eða þurrka og mála svo með þekjulitum. Með því að setja matarlit út í deigið má einfalda málin enn meira. Dragið fram piparkökumótin og sker-ið út stjörnur og jólatré. Sníðugt er að gera gat í kökurnar til að þræða í gegnum þau borða og hengja upp.

### TRÖLLADEIG EÐA LEIKDEIG

300 g fint borðsalt  
6 dl sjóðandi vatn  
matarlitur  
1 msk. matarolía  
300 g hveiti

Setjið borðsaltið í skál og hellið vatninu yfir ásamt matarolíu og matarlit. Gott er að vera í gúmmihönskum. Hrærið hveitið smátt og smátt saman við þar til leir-

kúla hefur myndast. Hnoðið deigið í höndunum þar til það er orðið mjúkt og teygjanlegt. Bætið við hveiti eftir þörfum. Bökunartími fer eftir þykkt þess sem mótað er úr deiginu. Þunnar figúrur er nóg að baka í ofni við 175°C í 90 mínútur en þykkar adventukrans þyrfti að baka í tvær til þrjár klukkustundir. Uppskriftin er fengin af [www.eldhus.is](http://www.eldhus.is).





# VARMA

HLÝJU Í JÓLAPAKKANA



ÚTSÖLUSTADIR VARMA ERU: ELLINGSEN, PENNINN-EYMUNDSSON, HAGKAUP, FERÐAMANNAVERSLANIR OG SÉRVERSLANIR MEÐ ÍSLENSKA VÖRU



# Skapandi jól í Ólátagarði



Leikföng



Spil



Barnaherbergið

PIPAR TBWA • SÍA • 133324



Föndur



Púsl



Ljós



- Ólátagarður er hönnunarverslun með barnavörur. Þar er til sölu tilbúin vara, sem og föndurvörur fyrir fjölskylduna.
- Í Ólátagarði er líka vinnustofa með föndurhlaðborði fyrir viðskiptavinum og leikaðstaða fyrir börnin.
- Kíkið við í skapandi heimi Ólátagarðs og skoðið úrvalið og vinnustofuna.

  
Ólátagarður  
skapandi heimur

olatagardur.is / Suðurlandsbraut 48 (bláa húsin við Faxafen) / Sími: 511 3060 / Opið: mán.-fös. 11.00-18.00 og laugardaga 11.00-16.00



„Það gleður mitt litla, ljóta hjarta að heyrja lagið á ólíklegustu stöðum,“ segir Skúli Gautason, meðlimur Sniglabandsins og höfundur lags og texta. Hér situr hann á Jawa 1948 mótörhjól.

MYND/AUDUNN NIELSSON

## Skild'etta vera jólahjól?

• Árið 1987 sendu stórhættulegir mótörhjólátöffarar frá sér mest spilaða jólaglag Íslandssögunnar.

Mest spilaða íslenska jólaglag sögunnar er án efa lagið Jólahjól með Sniglabandinu sem kom út fyrir jólin árið 1987. Raunar kom lagið fyrst út árið 1984 í upprunalegri útgáfu áður en Sniglabandið varð til en þar sungu þeir saman Skúli Gautason, sem er höfundur lags og texta, og Þormar Þorkelsson, Snigill nr. 13. „Upprunalega útgáfan var tekin upp í Stúdíói Mjöt og gefin út í 500 eintökum sem voru myndskreytt sérstaklega fyrir hvern kaupanda. Það var svo Bjarni Bragi, fyrsti bassaleikari Sniglabandsins, sem stakk upp í því að útsetja lagið í rokkbúningi.“ Fyrst var farið til Júlíusar heitins Agnarssonar og tekið upp demó. „Hann hvatti okkur mjög til dáða og hreytti í okkur frýjunarorðum þegar það átti við. Það voru talsverð átök og hann sagði mér seinna að hann hefði verið skít-hræddur um að við mundum lemja hann. Hann átti drjúgan þátt í þessari skemmtilegu mótsögn; að gera jólaglag sem er einlægt og fallegt en þó með miklu offorsi.“ Félagarnir voru sendir í hljóðver og lagið kom út á safnplötu fyrir jólin árið 1987.

hljóðverinu segir Skúli að miklar vinsældir lagsins hafi komið þeim í opna skjöldu. „Lagið rauk beint í fyrsta sæti vinsældalista Rásar 2. Það vildi þannig til að Stebbi Hilmars var umsýjarnamaður vinsældalistans. Stefán er vammlaus maður og vandur að virðingu sinni og vildi ekki liggja undir því ámæli að hann hefði troðið laginu í fyrsta sæti. Hann færði því lagið niður í annað sæti. Ég vona að það sé í lagi að segja frá þessu svona aldarfjórðungi síðar.“

### Stoltur af laginu

Að mati Skúla er það þessi mikli strákslegi kraftur í spilamennskunni og viss hómur í útsetningunni sem gerir lagið svona lífseigt. „Þegar hljómsveit sem er skipuð stórhættulegum mótörhjólátöffarum nær að leggjast í svo barnslega einlægni hlýtur útkomum að verða kostuleg. Þó textinn virki einfaldur var grufað og endurort í langan tíma. Ég lá yfir línunni „er voðalega stór pakk“ vikum saman. Ég held ég hafi mátað öll atviksorð íslenskrar tungu í stað „voðalega“ en fyrsta poppið er alltaf best.“

Það er ekki sjálfgefið að semja lag sem lifir með þjóðinni í áratugi. „Ég man að ég átti erindi í Kringluna örfáum dögum eftir að lagið kom út og mætti krökkum sem voru að syngja lagið. Nokkrum skrefum síðar gekk ég fram hjá eldri manni sem var líka að raula það fyrir munni sér. Þá fór mig að gruna að þetta yrði stórt. Ég er mjög stoltur yfir því að hafa gert lag sem lifir og er hreinlega orðið hluti af jónunum hjá fjölda fólks. Það gleður mitt litla, ljóta hjarta að heyrja lagið á ólíklegustu stöðum og mér finnst alltaf jafn gaman að spila það. Ég vona að ég vaxi aldrei upp úr því.“

**Vinsælasta lagið í öðru sæti**  
Hann segir þá hafa fundið strax í hljóðverinu að þeir voru með eitt-hvað gott í smíðun. Stefán Hilmarsson var söngvari Sniglabandsins í hálfþriðja ár og syngur lagið svo eftirminnilega. „Við Stebbi vorum ekki sáttir um tóntegundina á laginu en ég hafði mitt í gegn og er afskaplega ánægður með það. Stefán fer náttúrulega upp í alveg ómennskar hæðir í söngnum og það er ekki síst það sem gerir lagið svo eftirtektarvert. Hann fer þarna upp á D fyrir ofan háa-C og geri aðrir betur.“  
Þrátt fyrir góða stemningu í

## Úrval af WEBER fylgihlutum



Kjúklingastandur



Hamborgarapressa



Pizzasteinn



Þráðlaus hitamælir

## tilvalið í jólapakka grillarans

**weber**

GÆÐI - ENDING - ÁNÆGJA

WWW.WEBER.IS





ÞÚ FINNUR BÓKINA  
Á FISKISLÓÐ



LEIKHORN FYRIR BÖRNIN

NÆG BÍLASTÆÐI OG  
HEITT Á KÖNNUNNI

INNPÖKKUNARBORÐ OG  
ÓDÝRIR MERKIMIÐAR

Allar  
nýjustu  
bækurnar



ÞÚSUNDIR TITLA FRÁ ÖLLUM  
HELSTU ÚTGEFENDUM  
LANDSINS – Á FORLAGSVERÐI



# Draslgjafaskipti á aðventu

• Þýskar kanilstjörnur, eða Zimtsterne, eru hluti af órjúfanlegri hefð á þýskri aðventu. Stærðfræðikennarinn Bjarnheiður Kristinsdóttir lærði að galdra þær fram meðfram námi í stærðfræðjarðvísindum við háskólann í Freiberg í Þýskalandi.

Það eru til margar mismunandi uppskriftir að kanilstjörnum en þessi er langsamlega auðveldust, fljótlegust og best," segir Bjarnheiður sem naut smákökukennslu, vinnu og gestrisni þýskra samnemenda sinna þegar hún var eini útlendi nemandinn við stærðfræðideild háskólans í Freiberg.

„Í Þýskalandi er aðventan mjög notaðlegur tími. Þar eru próf ekki haldin fyrr en í janúar og febrúar og fólk leggur sig fram um að njóta aðventunnar saman. Bakað er sérstaklega fyrir kósi stundir á aðventunni og ekki ætlast til að á jólinum séu til fullir dunkar af smákökum," útskýrir Bjarnheiður.

Hún segir fjölskyldur og vini baka saman og að helstu smákökuuppskriftir séu Zimtsterne (kanilstjörnur), Vanillekipferl (vanilluhálfmánar), Schwarz Weiß Gebäck (skákkökur) og Lebkuchen.

„Í hádeginu á aðventunni fara vinir saman á jólamarkaðinn til að fá sér snarl eða Glühwein í lok dags, sem er þýskt jólaglugg og yljur vel í kuldanum og við leit að jólagjöfum. Maður fer þó aðallega til að borða og drekka því á jólamarkaðnum er yfirleitt meira um mat en jólagjafir," segir Bjarnheiður sem gerði sér glaðan dag með ýmsu móti þegar hún bjó í Freiberg og síðar Berlín.

„Algengt er að vinir hittist yfir Feuerzangenbowle sem er sérstakt jólaglugg með logandi sykri og skiptist á „draslgjöfum“ sem kallast Schrottwichteln á þýsku. Þá pakka allir fallega inn einhverju sem þeim hefur verið gefið í gegnum tíðina en ekki hugnast vel. Síðan er dregið úr númerum eða einhver skipaður í hlutverk við að dreifa þökkunum þannig að enginn fái sinn eigin pakka og fylgst með þegar hver og einn opnar. Stundum er höfð sú regla að sá sem opnar eigi að giska á hver gefandinn hafi verið. Oft er mikill metnaður í að finna eitthvað fyndið eða hallærislegt að mati gefandans til að setja í pakkann en reglan er sú að ekki megi kaupa innihaldið heldur nota eitthvað sem til er heima við. Oft reynist gjöfin hinn mesti happafengur fyrir viðtakandann og allir verða glaðir!" segir Bjarnheiður og hlær.



Lostætar þýskar kanilstjörnur með hvítum glassúr.

MYND/STEFÁN

## KANILSTJÖRNUR

500 g malaðar möndlur (möndlumjöl)  
300 g flórsykur  
2 tsk. kanill  
2 eggjahvítur  
2 msk. möndlulíkjör (til dæmis Amaretto)

Setjið möndlumjöl, flórsykur og kanil í stóra skál og hrærið saman með sleif. Bætið við möndlulíkjör og tveimur eggjahvítum. Hrærið vel með sleif og ekki örvænta þótt deigið virðist mjög þurr. Hnoðið svo „mulningnum“ saman með höndunum þannig að úr verði þéttur massi. Dreifið flórsykri á borðið, takið bít af deiginu og fletjið út svo það verði á bilinu 0,5 til 1 cm þykkt. Skerið út stjörnur og setjið á bökunarpappírsklædda bökunarplötu. Stífþeytið eggjahvítu í litilli skál fyrir glassúrinn og haldið áfram að þeyta þegar flórsykri er bætt við smátt og smátt. Penslið stjörnur með vænu lagi af glassúr (já, áður en þær fara í ofninn!). Bakið við

## HVÍTUR GLASSÚR

1 eggjahvíta  
125 g flórsykur

150°C (mikilvægt að ofninn sé orðinn heitur) í neðstu rim í 10-15 mínútur (10 mín. ef þær eru um hálfur cm en 15 mín. ef þær eru 1 cm). Kökurnar eru línar þegar þær koma úr ofninum, en samt skal ekki baka þær lengur (þá verða þær harðar). Látið kólna á grind, bjóðið gestum og gangandi og geymið í smákökuboxi.

Ef bakaðar eru litlar stjörnur (3 cm í þvermál) fást um 160 kökur úr deiginu. Ef bakaðar eru stórar stjörnur (5 cm í þvermál) fást um 90 kökur úr deiginu.

Þeir sem vilja kökurnar án áfengis geta skipt út líkjör fyrir sítrónusafa og möndluolíu. Einnig er hægt að gera kökurnar með möluðum hesli-hnetum.

-þlg



Bjarnheiður Kristinsdóttir er stærðfræðikennari við Menntaskólann við Hamrahlíð. Þýskar kanilstjörnur eru uppáhaldsmákökurnar hennar sem og íslenskir hálfmánar með rabarbarasultu.

MYND/STEFÁN



### Helstu útsöluastaðir Jólaprýði:

- Pósthús um land allt
- Jólápósthús í Krínglunni, Smáralind, Firðinum Hafnarfirði, Glerártorgi Akureyri
- Kraum, Aðalstræti 10, Reykjavík
- Verslun Frímerkjasöluunar, Stórhöfða 29
- www.stamps.is



## JÓLAPRÝÐI PÓSTSINS 2013

Jólaprýðin sem Pósturinn býður viðskiptavinum sínum upp á áttunda árið í röð sýnir Dómkirkjuna, Hallgrímskirkju og Skálholtskirkju.

Í pakkanum eru þrjú 8 cm jólaóróar úr látúni með gullhúð í gylltu bandi. Auðvelt er að hengja þá upp eða koma þeim fyrir á annan hátt. Jólaóróana hannaði Örn Smári Gíslason sem hannaði einnig jólafrímerkin 2013.

Jólaóróarnir eru seldir 3 saman í pakka á 2.950 kr.



### ..... barnajól ..... BÖRNIN Í MELASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



**Hvað finnst þér best við jólin?** Ég fæ alltaf uppáhaldsmatinn minn og ég fékk einu sinni í skólinn einmitt það sem ég óskaði mér alveg. Ég óskaði mér að fá uppáhaldið mitt.

**Hvað var uppáhaldið þitt?** Æ, það er eiginlega hætt að vera uppáhaldið mitt, því það er brotið og því var hent í ruslið. Það var svona plastsverð.

**En hver er uppáhaldsmaturinn þinn?** Lambakjöt.

Huginn Arnarsson, 6 ára





5.495  
KRÓNUR



4.495  
KRÓNUR



2.295  
KRÓNUR



5.495  
KRÓNUR



2.795  
KRÓNUR



1.795  
KRÓNUR



1.795  
KRÓNUR



4.495  
KRÓNUR



2.295  
KRÓNUR

2.295  
KRÓNUR

# JNDJKA

12-22 DEC. OPIÐ TIL KL22:00  
23 DEC. OPIÐ TIL KL23:00  
SÍMI:588-2300

KRINGLAN





Hátíðarborðið er afar jólalegt þótt það sé skreytt í arabískum anda. Flesta munina fékk Sigurbór lánaða í The Pier til að auka á hina arabísku stemningu. Hér má sjá grillað eggaldin og marineraðan lambahrygg.

# Hátíðlegar arabískar kræsingar

● Sigurbór Gunnlaugsson á fleiri matreiðslubækur en hann hefur tölu á og les þær eins og góðar bókmenntir. Hann ferðast oft til Sádi-Arabíu vegna vinnu sinnar og hefur lært að meta matarmenningu landsins. Hann gefur hér uppskriftir að arabískri veislu.

**A**rabískur matur er hættulega bragðgóður og seiðandi eins og ævintýrin í 1001 nótt,“ segir Sigurbór. Hann bætir við að í hvert sinn sem arabar setjst niður til að matast megi búst við veislu enda iðulega margréttad í boði.

Veisluúrtíttina sem Sigurbór gefur uppskrift að eldaði hann úr bókunum „Ottolenghi: The Cookbook“ og „Jerusalem“. „Þær eru skrifaðar af mönnum sem eru fæddir árið 1968 með aðeins nokkurra vikna millibili, hvor sínum megin við Jerúsalem. Yotam Ottolenghi er fæddur í Ísrael og Sami Tamimi fæddist í Palestínu. Um tíma bjuggu þeir báðir í sama hverfinu í Tel Avív en það var ekki fyrr en þeir fluttust til London og fóru að vinna í sama bakariinu við að hnoða brauð að þeir kynntust og opnuðu síðar einn af vinsælustu matsölustöðum Lundúna sem heitir Ottolenghi og er í Islington,“ lýsir Sigurbór og hvetur alla sem eiga þar leið um til að smakka matinn þeirra.

-sg



## SPÍNATSALAT MEÐ DÖÐLUM OG HNETUM

Fyrir 4

1 msk. hvítvínedik  
½ rauðlaukur, skorinn þunn  
100 g steinlausar döðlur skornar í fernt  
30 g ósaltað smjör  
2 msk. ólífuoía  
2 pítubrauð, rifin  
75 g möndlur með hýði, saxaðar gróft  
1 tsk. sítrónubörkur  
½ tsk. salt  
½ tsk. rauðar chili-flögur  
150 g spínat  
2 msk. sítrónusafi  
salt

Setjið edik, lauk, döðlur ásamt skvettu af salti í skál og blandið vel með höndunum. Látið standa í um 20 mín. og hellið edikinu svo af. Á meðan er smjörin hitað og helmingurinn af ólífuolíunni, 1 msk. Setjið pítubrauðin ásamt möndlunum út í og eldið á meðalhita í um 4-6 mín. Hrærið allan tímann þangað til pítubrauðið er orðið stökkt og gullinbrúnt. Takið af hitanum og blandið sítrónuberkinum, chili-flögunum og ½ tsk. salti saman

við. Látið kólna. Rétt áður en salatið er borið fram er spínatinu blandað saman við pítu-blönduna í stórrí skál. Bætið við döðlunum, rauðlaukunum, sítrónusafanum, afganginum af ólífuolíunni, 1 msk., og dálitlu salti.

## GRILLAÐ EGGALDIN MEÐ SAFFRAN-JÓGÚRTSÓSU

Fyrir 4

**Saffran-jógurtsósa**  
örfáir saffranþræðir  
3 msk. heitt vatn  
180 g grísk jógúrt  
1 hvítlauksrif, marið  
2½ msk. sítrónusafi  
3 msk. ólífuoía

Látið saffranþræði liggja í heitu vatni í litilli skál í um 5 mín. Hellið út í skál sem inniheldur jógúrt, marið hvítlauksrif, sítrónusafa, ólífuolíu og örllítið salt. Hrærið þar til úr verður sósa með ljósgylltri áferð. Smakkið til og bætið út í salti ef þess gerist þörf. Kælið. Geymist í allt að þrjú daga í kæli.

**Grillað eggaldin og fleira**  
3 meðalstór eggaldin, skorin niður í 20 cm þykkar sneiðar eða báta



Sigurbór með eina af matreiðslubókunum góðu.

2 msk. ristaðar furuhnetur  
lófayfylli af granateplafræjum  
20 basilikulauf  
ólífuoía, til að pensla  
gróft sjávarsalt og svartur pipar

Hitið ofn á 220 gráðu hita. Raðið niðurskornu eggaldinsneiðum/bátum á ofnplötu. Penslið með olíu og saltið og piprið. Grillið í 25-30 mín., eða þar til sneiðar/bátar verða ljósbrúnar/ir að lit.

Kælið. Eggaldinið geymist í allt að þrjú daga í kæli; látið standa við stofuhita áður en borið er fram. Stillið eggaldinsneiðum/bátum upp á stóran kringlóttan disk, þannig að sneiðar/bátar leggjast ofan á hver aðra/hver annan. Hellið sósu rólega yfir, stráið furuhnetum og granateplafræjum ofan á og skreytið með basilikulaufum í lokin.





Eplasalat með myntu sem gefin er uppskrift að á síðu 54.

### APPELSÍNU- OG MÖNDLUKAKA

Fyrir 8-10

200 g ósaltað smjör  
380 g strásykur  
Rifinn börkur og safi af þremur appelsínunum  
Rifinn börkur og safi af einni sítrónu  
280 g möndlumjöl  
5 egg, hræð  
100 g hveiti, sigtað  
Salt á hnífsoddi  
Appelsínubörkur til skeytingar  
Súkkulaðikrem (valfrjálst)

90 g ósaltað smjör, skorið í teninga  
150 g dökkt súkkulaði, gróflega saxað  
¾ msk. hunang  
½ tsk. koniak

Hitið ofninn í 180°C eða 160°C ef ofninn er með viftu. Smyrjið lauslega 24 cm, smellt hringlaga kökuform, og klæðið með smjörpappír. Setjið smjör, 300g af sykrinum og börkinn af appelsínunum og sítrónunni í hrærivél og blandið vel á litlum hraða. Ekki hræra of lengi og forðist að koma of miklu lofti

í deigið. Bætið helmingnum af möndlumjölinu út í og haldið áfram að blanda. Bætið eggjunum við einu í einu með hrærivélina í gangi og hreinsið hliðarnar á hrærivélaskálinni eftir þörfum. Bætið afganginum af möndlumjölinu, hveitinu og saltinu og hrærið þangað til blandan er orðin mjúk. Hellið deiginu í kökuformið og bakið í um 50-60 mín. Þegar kakan er næstum tilbúin er afgangurinn af sykrinum, 80g, og safinn úr appelsínunum og sítrónunni (u.þ.b. 120ml af safi) settur í pott og hitaður að suðu og

takið þá pottinn af hellunni. Um leið og kakan kemur út úr ofninum er heitu sírópinu hellt yfir. Látið kökuna kólna alveg áður en hún er tekin úr forminu. Best er að gera kremið sama dag og kakan er borin fram. Setjið smjör, súkkulaði og hunang í hitapolna skál yfir pott með heitu vatni og tryggjið að skálin snerti ekki vatnið. Hrærið þangað til allt er bráðnað saman og takið skálina af pottinum og bætið koniakinu út í. Smyrjið kreminu á kökuna. Kakan geymist í lokuðu íláti í allt að viku.

# Gjöfin fæst í Maclandi Maclandinu góða.

iPad verð frá 59.990 kr.-



Macland býður nú upp á vaxtalaus kortalán til allt að 12 mánaða.

Laugavegur 17 | Sími: 580 7500 | verslun@macland.is | macland.is

 macland

### MARINERAÐUR LAMBAHRYGGUR MEÐ KÓRIANDER OG HUNANGI

Fyrir 4

1 kg lambahryggur, skorinn í a.m.k. 2 cm kótilettur  
20 g flatblaða steinselja, blöð og stilkar  
30 g mynta, blöð og stilkar  
30 g kóríander, blöð og stilkar  
4 hvítlauksgeirar afhýddir  
15 g ferskt engifer, afhýtt og skorið  
3 rauðir chili, fræin fjarlægð  
½ tsk. salt  
50 ml sítrónusafi  
60 ml sojasósa  
120 ml ólífuolía  
3 msk. hunang  
2 msk. rauðvínsedik  
4 msk. vatn

Setjið kjötið í plast eða leirskál. Blandið öllu hinu innihaldinu saman í matvinnsluvél og hellið yfir kótiletturnar. Blandið vel saman, setjið sellófan yfir skálina og marinerið í ísskáp yfir nótt. Hitið ofninn í 200°C/180°C ef ofninn er með viftu. Setjið góða pönnu á hellu og hitið. Takið kjötið úr marinerungunni og brúnið á pönnunni á öllum hliðum, u.þ.b. 5 mín. samtals. Setjið kjötið á ofnbakka og eldið í um 15 mín. fyrir létteldað eða lengur ef þess er óskað. Hellið marinerungunni í pott og látið malla í um 5 mín. Setjið lambakótiletturnar á fat og berið fram ásamt marinerungunni. Bæði kjötið og marinerunguna er hægt að bera fram heitt eða við stofuhita.

MYNDIR/DANIEL



# Nauðsynlegt að prófa og leika sér

● Sögusetur íslenska hestsins er vettvangur rugguhestasýningar yfir jólahátíðina. Sýningin er ætluð allri fjölskyldunni og auðvitað má prófa alla rugguhestana. Rugguhestarnir koma héðan og þaðan af landinu og sumir þeirra eru svo gamlir að enginn þekkir uppruna þeirra.

S tórskemmtileg sýning á rugguhestum stendur nú yfir á Sögusetri íslenska hestsins á Hólum í Hjalta-dal. Sýningin er opin í nóvember og desember og verður boðið upp á kakó og rugguhestaparkök-ur enda er markmið að bjóða upp á jólalega og kósý stemningu að sögn Emilíu Örlygsdóttur, forstöðumanns Söguseturs íslenska hestsins. „Við erum með fastasýningu á neðri hæð Söguseturs-ens en á efri hæðinni er rúmgóður og bjartur salur. Mér fannst tilvalið að setja þar upp sýningu fyrir alla fjölskylduna á þessum árstíma og úr varð rugguhestasýningin. Mér hefur alltaf fundist eitthvað jólalegt við þá þótt auðvitað sé hægt að leika sér á þeim allt árið.“

Að sögn Emilíu eru rugguhestarnir héðan og þaðan. „Ég varð mér úti um tólf rugguhesta, einn hest á hjólum og einn hest á priki. Þrír þeirra eru í einkaeign, fimm fékk ég að láni frá leikskólum í Reykjavík, Hofsósi og Hólum, þrjá af Leikfangasýningunni í Friðbjarnarhúsi á Akureyri og þrír eru frá Ásgarði í Mosfellsbæ sem er verndaður vinnustaður.“

## Uppruninn óþekktur

Hún segir suma hestana svo gamla og hafa verið í eigu svo margra að enginn veit lengur neitt um uppruna þeirra. „Leikskólahestarnir og hestarnir af Leikfangasýningunni voru til dæmis flestir í einkaeign áður. Öllum hestunum fylgir smá saga á sýningunni og það má prófa þá alla. Eg vildi ekki vera með neina sparihesta því það er ekkert gaman fyrir börn að koma á sýningar með leikföngum ef það má ekki leika sér aðeins að þeim.“

Hún segir það hafa verið skemmtilega vinnu að smala öllu þessu stóði saman. „Það er athyglisvert að rugguhestar virðast



Sýning á rugguhestum verður opin í nóvember og desember á Sögusetri íslenska hestsins.



Fín aðstaða er fyrir yngri gesti á safninu.



„Það er eitthvað jólalegt við rugguhestana.“

Emilía Örlygsdóttir, forstöðumaður Söguseturs íslenska hestsins.



MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

Boðið verður upp á rugguhestaparkökur á sýningunni.

halda sig svolítið saman. Þegar ég hef fengið upplýsingar um að einhvers staðar sé til rugguhestur hefur oftast komið í ljós að það eru til fleiri á sama stað eða eigendurnir hafa getað bent mér á fleiri hesta í eigu ættingja eða vina.“

## Notaleg jólastemning

Það er búið að vera notaleg jólastemning á Sögusetrinu í nóvember að sögn Emilíu og hún mun örugglega bara aukast í desember. „Það er mjög jólalegt um að litast hjá okkur og notalegt að koma hingað inn úr kuldanum. Hér eru

borð og stólar í bæði fullorðins- og barnastærðum og hægt að setjast niður og spjalla eða dunda sér við að lita rugguhestamyndir og hlusta á hugljúf jólalög á meðan parkökurnar eru maulaðar.“ Sögusetur íslenska hests-

ins er opið mánudaga til fimmtudaga frá kl. 13-16. Sunnudagana 1. og 15. desember verður líka opið frá kl. 13-16. Frekari upplýsingar um opnunartíma og um sýninguna má finna á [www.sogusetur.is](http://www.sogusetur.is).

-sfj

# KitchenAid

THE MORE YOU USE IT THE BETTER IT LOOKS



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • [ef@ef.is](mailto:ef@ef.is) • [www.ef.is](http://www.ef.is)

## jólauppskrift



MYND/DANIEL

● **ARABÍSKT EPLASALAT** Sigurpór Gunnlaugsson gefur uppskriftir að arabískum kræsingum á síðu 52. Þar vantar þó uppskrift að eplasalatinu sem hann útbjó. „Samkvæmt uppskriftinni átti þetta að vera hnúðkálssalat en ég notaði epli í staðinn,“ segir Sigurpór og mælir með salatinu sem er bæði ferskt og gómsætt með myntukeim.

### Hnúðkálssalat

Meðlæti fyrir um 8 manns

3 stk. hnúðkál sirka 750 g (eða um 5 epli)  
80 g grísk jógúrt  
70 g sýrður rjómi  
50 g rjómi (36%)  
1 stk. hvítlauksgeiri, saxaður fínt  
1½ tsk. sítrónusafi  
1 msk. ólífuolía  
2 msk. fersk mynta, söxuð  
1 tsk. þurrkuð mynta  
20 g vatnakarsi/brunnperla (eða blanda af klettasalat og spínati)  
salt og hvítur pipar

Afhýðið hnúðkálið (eplin) og sker-ið í um 1,5 cm teninga og setjið í stóra skál. Ef notast á við epli, setjið þau í plastskál og kreistið sítrónu yfir svo þau verði síður brún. Setjið jógúrt, sýrðan rjóma, rjóma, hvítlauk, sítrónusafa og ólífu-olíu ásamt ¼ tsk. af salti og vel af hvítum pipar í skál og hrærið vel saman. Hellið sósunni yfir hnúðkálið/eplin og bætið út í fersku og þurrkuðu myntunni ásamt helm-ingnum af vatnakarsanum og blandið varlega saman. Áður en salatið er borið fram er restinni af vatnakarsanum dreift yfir ásamt örlitlu af mildu paprikudufti.





# RAFVÖRU MARKAÐURINN

## LJÓSAKRÓNUR

LÁGVÖRUVERÐS-VERSLUN  
VIÐ FELLSMÚLA - REYKJAVÍK



**19.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



**15.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA

FJÓRIR LITIR



**9.995**

LJÓSAKRÓNA



**18.495**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



BLÁTT

BRÚNT

BLEIKT



**9.995**

LJÓSAKRÓNA



**19.995**

LJÓSAKRÓNA, 9 ARMA



**14.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA ANTÍK

**14.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA STÁL



**14.995**

LJÓSAKRÓNA, 8 ARMA, STÁL



**11.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



**17.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA ANTÍK

**17.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA STÁL



**11.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA, RUST



**9.975**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA GYLLT

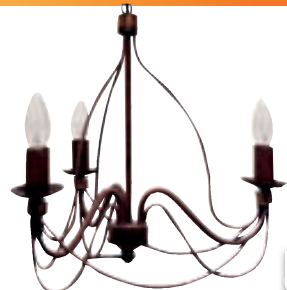


**14.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA ANTÍK

**14.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA STÁL



**5.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA, RUST



**7.995**

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA GYLLT

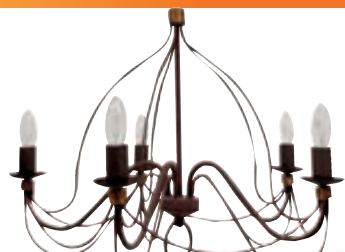


**18.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA ANTÍK

**18.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA STÁL



**11.995**

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA, RUST

Gildistími er tvær vikur. Vörur geta verið uppseldar. Birt með fyrirvara um prentvillur.

### RAFVÖRU MARKAÐURINN

VIÐ FELLSMÚLA - 108 REYKJAVÍK - SÍMI: 585 2888

**OPIÐ ALLA DAGA**

Mán. til fös. kl. 9 - 18

Laugard. kl. 10 - 16

Sunnud. kl. 12 - 16



Kristín Eva býr ávallt til vanillurjómaís til að hafa á aðfangadag og blandar í hann dökku súkkulaði og jarðarberjum.



MYND/ARNÞÓR

# Vanillurjómaís tengdó

● Kristín Eva Þórhallsdóttir, einn umsjónarmanna Leynifélagsins á RÚV, gefur uppskrift að uppáhaldsísnum sínum.

Ég geri alltaf rosalegar áætlanir hvert ár og ætla mér að vera búin að öllu í byrjun desember. Áður en ég veit af er Þorláksmessa gengin í garð og ég sit og skrifa jólakortin eða stend í þrífum fram á kvöld,“ segir Kristín Eva glaðlega en bætir við að oft þjáist hún af jólasamviskubiti. „Eitt árið reyndi ég til dæmis að bæta fyrir lélega frammistöðu í jólakortum tveimur dögum fyrir jól með því að teikna mynd af okkur fjölskyldunni í hvert einasta kort, því að sjálf-sögðu var enginn tími til að redda ljósmyndum. Að því loknu tók ég svo svakalega vel til að þessi fínu jólakort týndust en fundust svo tveimur árum seinna í bréfpoka í geymslunni,“ segir hún hlær.

Sem barn segist Kristín Eva ekki hafa þolað nein frávik frá jólahefðum. „Perutertan hennar mömmu var til dæmis órjúfanlegur hluti af aðfangadagskvöldi. Á hverjum einasta jóladagsmorgni vaknaði ég fyrst af öllum til að njóta þessa eina dags ársins sem ég gat borðað perutertu í morgunmat. Svo fór ég upp í rúm og las teiknimyndasögur,“ segir Kristín Eva, sem þó hefur ekki tekið upp perutertu-hefðina eftir mömmu sinni. „Hún rammar inn minningu mína um hin fullkomnu jól sem ég átti þegar ég var barn og ég vil ekki hrófla við henni.“

Þess í stað býr Kristín Eva til jólaís sem hafður er í eftirrétt á aðfangadagskvöld. „Ísinn smakkaði ég fyrst hjá tengdamömmu minni og hann varð samstundis uppáhalds-ínn minn. Það er ekkert mál að búa hann til og hann slær alltaf í gegn. Nú er hann í uppáhaldi hjá dóttur minni sem getur ekki hugsað sér jólin án hans.“



Vanillurjómaísinn er ómissandi á heimili Kristínar Evu. MYND/ARNÞÓR

## VANILLURJÓMAÍS

5 egg  
½ lítri rjómi  
70-125 g flórsykur  
2 vanillustangir

Þeytið eggjarauður og sykur saman uns þykk og þétt froða myndast. Þá eru vanillustangirnar kloffnar og vanillan skafin úr lengjunum og blandað saman við. Þeytið eggjahvítur. Þeytið rjómann (ekki ofþeyta því ísinn verður smjörkenndur ef rjóminn er stíffþeyttur). Blandað rjóma og eggjahvítum varlega saman með því að nota sleikjuna. Að lokum er eggjahvítum blandað varlega saman við og hellt í form.

Hægt er að blanda súkkulaði eða berjum saman við eða hverju sem er. Kristínu Evu finnst gott að setja litla bita af dökku súkkulaði og jarðarberjum.

## Jólauppskrift



● **KLASSÍSKUR ANANASFRÓMAS** Ananasfrómas er hátíðlegur og frískandi jólaeftirréttur. Sum börn fúlva við nafninu en þessi útfærsla er afar mild, bragðgóð og barnvæn.

3 egg  
1 dl sykur  
½ dós ananas-kurl  
3 dl rjómi  
4 matarlímsblöð safi úr 1 sítrónu  
Þeyttur rjómi og saxað súkkulaði til skrauts.



hrærið í þar til matarlímið er uppleyst. Látið kólna niður í 30 gráður. Þeytið rjómann stífan. Þeytið eggjahvítur stífar. Látið uppleysta matarlímið út í þeytta eggjahvítum og hrærið hratt og vel saman. Bætið smá ananas-kurl saman við. Bætið þeytta rjómanum út í. Það þarf að gera varlega. Best að nota rjóma-sleikju. Bætið að lokum stíffþeyttu eggjahvítunum varlega út í og hrærið vel saman við blönduna. Látið stífna í ísskáp. Skreytið með þunnu lagi af þeyttum rjóma og söxuðu súkkulaði eða ananasbitum.

Skiljið eggin. Þeytið eggjarauður og sykur létt og ljóst. Setjið matarlíms-blöðin í kalt vatn og línid upp. Takið þau upp úr og kreistið allt vatn úr þeim. Látið sítrónusafa og ananas-safa úr dósinni í pott. Geymið kurl-ið. Setjið matarlímið út í. Hitið og

## VINSÆLAR JÓLAGJAFIR

### BRETTA- OG SKÍÐAGLERAUGU

OAKLEY



Verð frá kr. 7.900

### VOGUE sóglæraugu



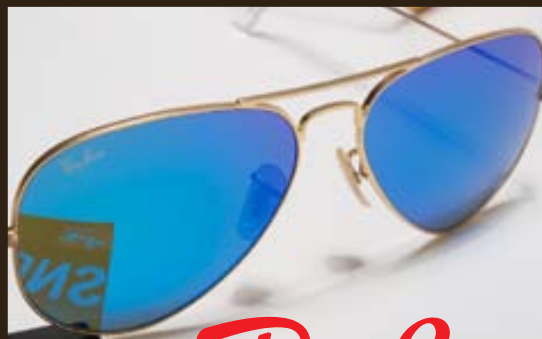
Verð frá kr. 18.700

### Fjölnotamen frá Känsla of Sweden

Armband - Hálsfesti - Glæraugnafesti  
Hentugt fyrir aðgangskort, skilríki, síma og margt fleira



Frá 4.500.- til 10.700 kr.

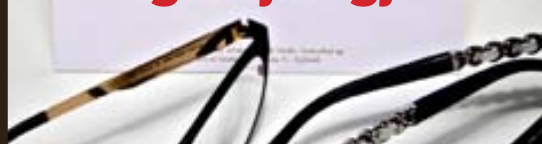


Ray-Ban

Verð frá kr. 19.200

Handfláfi þessa gjafakorta er eiginlegt úttektur í veslinum okkar að uppþátt kvömm

Gjafakort – góð jólagjöf



www.facebook.com/OpticalStudio

Optical Studio

SMÁRALIND • KEFLAVÍK



# Gefðu gjöf sem gleður!



**Petzl Tikkina2**  
höfuðljós, 23 lúmen  
Verð 4.995,-



**Petzl Tikka**  
höfuðljós, 40 lúmen  
Verð 8.995,-



**Smith Sundance Kid**  
barna skíðagleraugu  
Verð 4.995,-



**Smith Cascade Air**  
skíðagleraugu  
Verð 8.995,-



**Smith Holt**  
skíðahjálmur  
Verð 15.995,-



**Black Diamond Spot**  
höfuðljós, 90 lúmen  
Verð 11.995,-



**Silva Ninnox**  
höfuðljós, 110 lúmen  
Verð 12.995,-



**Smith Transit Pro**  
skíðagleraugu  
Verð 10.995,-



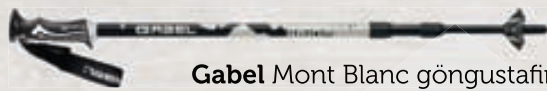
**Smith Knowlegde**  
skíðagleraugu  
Verð 15.995,-



**Smith Maze**  
skíðahjálmur  
Verð 19.995,-



**Sea To Summit** vatnsheld  
hulstur fyrir síma og fleira  
Verð frá 2.795,-



**Gabel Mont Blanc** göngustafir  
Verð 9.995,-



**Black Diamond Trail Back** göngustafir  
Verð 16.995,-



**Light My Fire Cup'n Spork**  
Verð 2.995,-



**Yaktrax hálkugormar**  
Walker 3.995,-



**Silva Pocket 10** sjónauki  
Verð 7.995,-



**Silva Ranger S**  
áttaviti  
Verð 6.995,-



**Dakine Garden**  
fartölvubakpoki  
Verð 9.995,-



**Marmot Ultra**  
Kompressor bakpoki  
Verð 19.995,-



**Yaktrax hálkugormar**  
Pro 5.495,-



**Laken hitabrúsar**  
verð frá 4.995



**Goal Zero** ferðahátalarar  
Verð 6.995,-



**Dakine Heli Pro 20L**  
skíðabakpoki  
Verð 19.995,-



**Scarpa mojito**  
Verð 24.900,-



**Jetboil Zip primus**  
Verð 18.995,-



**Life System Trek** sjúkrataska  
Verð 4.495,-

GJAFABRÉFIN  
OKKAR ERU  
TILVALIN JÓLAGJÖF



# Köttur og krans

• Arndís Ósk Ólafsdóttir Arnalds er verkfræðingur með brennandi þrjónaáhuga. Hún hannaði tvenns konar þrjónað jólaskraut, jólakött og jólakrans fyrir Jólaláðið.



Arndís Ósk er forfallin þrjóna-  
áhugamanneskja og hefur  
afar gaman af því að hanna  
þrjónauppskriftir.

**M**ér finnst fátt jólalegra en jólakötturinn. Hugmyndin um hann er svo skemmtileg og séríslensk,“ segir Arndís Ósk sem alltaf hefur gaman af að segja útlendingum frá kettinum illskeytta. „Reyndar varð hann mun krúttlegri hjá mér en ég ætlaði,“ segir hún og hlær.

Jólakransinn hugsar Arndís Ósk fremur sem grunnuppskrift sem síðan er hægt leika sér með áfram. „Það mætti til dæmis setja á hann perlur, litlar jólakúlur og jafnvel ljós eða hafa hann stærri,“ lýsir verkfræðingurinn sem lærði að þrjóna af ömmu sinni þegar hún var krakki og er forfallin þrjónaáhugamanneskja í dag. Hún hefur gaman af því að hanna þrjónalíkur og á tvær útgefnar uppskriftir. Önnur þeirra, falleg peysa, var gefin út í virtu erlendu þrjónatímariti.

En er erfitt að gera jólaskrautið? „Nei, mjög auðvelt. Maður er sirka hálf tíma að gera kransinn og klukkutíma að þrjóna köttinn,“ segir hún og mælir með kettinum og kransinum sem pakkaskrauti eða á jólatréð.

-sg

## JÓLAKÖTTURINN



**Lítil jólaköttur sem hægt er að nota sem skraut eða leikfang**

**Þrjónafesta: um það bil 23 lykkjur og 40 umferðir = 10 x 10 cm.**

### Efni

Ístex Kambgarn 0059 - svartur. Hægt er að gera nokkrar kisur úr einni dokku Þrjónamerki Hvítur (veiðihár), bleikur (nef) og blár (augu) þráður (fint að nýta afganga) Bómull eða annað tröð

Fitjið upp á 40 lykkjur og skiptið þeim á tvo þrjóna, 20 lykkjur á hvorn þrjón. Tengid í hring og setjið þrjónamerki við upphaf umferðar og þrjónið þar til stykkið mælist 7 cm.

Þrjónið tvær lykkjur saman út umferðina (20 lykkjur eftir). Þrjónið eina umferð. End-



urtakið síðustu tvær umferðirnar (10 lykkjur eftir). Slítið garnið frá, þræðið garnið upp á nál og dragið nálinu í gegnum lykkjurnar. Togið í garnið til þess að loka gatinu alveg.

Fyllið köttinn með bómull eða öðru tröði og saumið fyrir toppinn (uppfitið).

**Nef og eyru:** Saumið saman með bleikum þræði miðlykkjuna í umferðum 8 og 18. Sjá mynd. Þegar búið er að sauma nefið er hægt að móta eyrun betur.

**Augu:** Staðsetjið augun, með bláum þræði, 3 umferðum og þrem lykkjum báðum megin fyrir ofan nefið.

**Veiðihár:** Saumið með hvítum þræði út frá neðri hluta nefsins, 3 lykkjur í hvort í sína áttina.

Heklið hanka með loftlykkjum og saumið í kisuna. Gangið frá endum.



Kötturinn og kransinn eru æði fin á jólatréð en gætu einnig hentað sem pakkaskraut.

MYND/DANIEL

## JÓLAKRANS

**Einfalt og mjög fljótlegt jólaskraut. Tilvalið til þess að skreyta pakkana, glugga, tréð eða bara hvar sem er.**

**Erfiðleikastig: Mjög auðvelt.**

**Þrjónafesta: Hún skiptir í raun engu máli í þessu tilfalli.**

### Efni

Ístex Plötulopi 0078 – rauður. 1 plata nægir í þónokkra kransa Satínborði Sokkprjónar: 2,5 mm Stoppunál (til þess að ganga frá endum)

Búðu til þrjár snúrur með eftirfarandi hætti:

Fitjaðu upp á tvær lykkjur með sokka-prjónum. Þrjónið lykkjurnar tvær. Hér ættu lykkjurnar að vera á vinstri þrjóninum og garnið fast við vinstri lykkjuna.



Færið bandið yfir á hægri enda þrjónsins og þrjónið hægri lykkjuna og svo þá vinstri. Endurtakið þar til bandið mælist 20 cm. Þrjónið lykkjurnar tvær saman og slítið bandið frá og dragið í gegnum lykkjuna til þess að loka henni.

Ef snúrugerðin er óljós er hægt að finna þrýðismyndbönd á Youtube með því að slá inn orðið i-cord í leitarvélina.

Þegar búið er að þrjóna allar þrjár snúrurnar eru þær festar saman með hnúti við einn endann og fléttaðar saman. Sjá mynd. Lokið

hringnum með því að sauma endana saman. Gangið frá endum. Bindið slaufur utan um kransinn til þess að fela samskeytin.

Hægt er að skreyta kransinn á ýmsa vegu og um að gera að láta ímyndunaraflið ráða för. Til dæmis er hægt að skreyta með perlum, glimmer eða greinum.

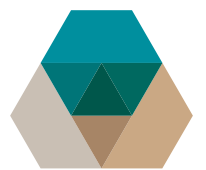


# JÓLAGJÖFIN Í ÁR ER VELLÍÐAN OG SLÖKUN

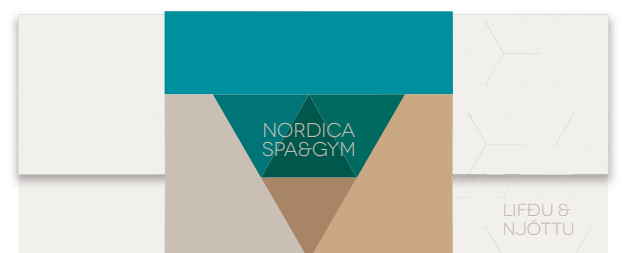
Innifalið í gjafakortum er aðgangur að heilsulind, herðanudd í heitum pottum, handklæði og sloppur.

**Gefðu gjafakort frá Nordica Spa & Gym**

nordicaspa.is | Suðurlandsbraut 2 | 108 Reykjavík | 4445090



NORDICA  
SPA & GYM





# DESEMBER TILBOÐ

4BLS  
KIPPA ÚT :-)

## ALLAR VÖRUR VAXTALAUST Í ALLT AÐ 12 MÁNUÐI

**0%  
VEXTIR**  
ALLAR VÖRUR  
VAXTALAUST Í  
12 MÁNUÐI

Til jóla fást allar  
vörur með vaxtalausum  
raðgreiðslum með 3.5%  
lántökugjaldi og 340kr  
greiðslugjaldi af hverjum  
gjalddegi

GAME BOY

**ALLIR  
GÖMLU GÓÐU  
LEIKIRNIR;**

**JXD  
SMART CONSOLE  
LEIKJATÖLVA**

Öflug spjald- og leikjatölva með  
öllum klassísku tökkunum ásamt  
5" kristaltærum HD snertiskjá  
og ótrúlegu úrvali af leikjum og  
forritum.

JÓLATILBOÐ  
**19.900**  
★★★★★

**ÓGRYNNI  
LEIKJA**  
NÆR ÓTAKMARKAÐ  
ÚRVAL AF LEIKJUM OG  
FORRITUM FYRIR ÞESSA  
ÓTRÚLEGU GRÆJU

**2 LITIR  
SVÖRT EDA  
HVÍT**

**SMELLTU  
Á KÖRFUNA**  
NETBÆKLINGUR Á  
[WWW.TOLVUTEK.IS](http://WWW.TOLVUTEK.IS)  
MEÐ GAGNVIRKUM  
KÖRFUHNAPP



**4GB MINNISLYKILL**  
Glæsilegt úrval skemmtilegra minnislykla  
frá Satzuma nú á ótrúlegu tilboðsverði!  
**1.990**  
TILBOÐ MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

LES ÍSLENSKAR  
OG ERLENDAR  
RAFBÆKUR



**4  
LITIR**  
FISLÉTT OG  
ÖRPUNN  
Aðeins 10mm & 185gr!  
**KOBO GLO LESTÖLVA**  
Með háskerpu 6" E-INK ComfortLight snertiskjá,  
þráðlausu neti og plássi fyrir þúsundir bóka :-)  
**29.900**  
UPPLÝSTUR SNERTISKJÁR



**KLUKKA  
DAGATAL  
OG MYND-  
SYNING**  
**7" MYNDARAMMI**  
Glæsilegur og vandaður myndarammi með USB  
tengi og kortalesara ásamt fjarstýringu á jólatilboði  
**9.990**  
HÁGÆÐA MYNDARAMMAR

STÆRSTA TÖLVUVERSLUN LANDSINS



Hallarmúla 2 Reykjavík



STÆRSTA TÖLVUVERSLUN NORDURLANDS



Undirhlíð 2 Akureyri

26. NOVEMBER 2013 - BIRT MEÐ FYRHVARA UM BREYTINGAR, PRENTVILLUR OG MYNDAFRENGI.



# ÚRVALIÐ ER

Í VERSLUNUM OKKAR Í REYKJAVÍK OG Á AKUREYRI ER EIT

**INNBYGGD HARÐDISK DOKKA**

## GIGABYTE DELUXE TÖLVUTILBOÐ 1

Ný kynslóð öflugri turmtölvu með nýjasta Richland örgjörvanum frá AMD ásamt enn öflugri Radeon skjákjarna og SSD stýrikerfisdisk.

- Thermaltake V3 BlacX Deluxe turn
- AMD A6-6400K Dual Core 4.1GHz Turbo
- GIGABYTE A88XM-HD3 móðurborð
- 8GB DUAL DDR3 1600MHz minni
- 120GB SSD Chronos SATA3 diskur
- 1TB SATA3 7200RPM 64MB diskur
- 2GB Radeon HD8470D DX11 skjákjarni
- 24x DVD SuperMulti skrifari
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**129.900**  
DELUXE VÉL Í LEIKI OG VINNSLU

**120GB SSD**  
STÝRIKERFISDISKUR

**USB 3.0**

**ÖLL TÆKI**  
VÖRN FYRIR ALLAR TÖLVUR, SPJALDTÖLVUR OG SÍMA HEIMILISINS

## McAfee LiveSafe 2014

- Öryggisvörn og öflug vírusleitarvél
- Fyrir Windows, Apple og Android
- PC tune-up hraðar vinnslu stýrikerfis
- Öflugur eldveggur ver heimanet
- Vörn gegn ruslpósti og Spyware
- Aðgangsstýring barna á netinu
- Má setja upp á öll tæki heimilisins

**6.990**  
ALHLIDA ÖRYGGISVÖRN

**GERIR ALLT**  
SPJALDTÖLVA MEÐ 3G NETI OG GPS LEIÐSÖGUKERFI BILFESTING FYLGI!

## 7" ONYXGPS

- 7" LED fjölsnertiskjár 1024x600
- Öflugur 1.0GHz ARM A9 Cortex örgjörvi
- 4GB FLASH og allt að 32GB Micro SD
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0 og 3G
- Li-Polymer rafhlaða allt að 7 tímar
- Tvær vefmyndavélar 0.3MP og 2MP
- GPS Leiðsögn með íslandskorti
- Bilafesting og bílahleðslutæki fylgja
- Android 4.0 stýrikerfi og fjöldi forrita

**29.900**  
7" GPS TÆKI OG SPJALDTÖLVA

**1366x768 IPS**  
HD SKJÁR MEÐ ALLT AÐ 178° SJÓNARHÖRN

**10mm ÖRÞUNN OG FISLETT**

**ADÉINS**

## GIGABYTE M6900 ALVÖRU LEIKJAMÚS

- Ein flottasta leikjamús í dag
- High-Precision 3200dpi tækni
- On-the-fly 3ja þrepa DPI stillingar
- Gaming Grade 30G hröðun
- 5 forritanlegir hnappar
- Gaming Grade gúmmi grip
- Glæsileg leikjamús frá GIGABYTE

**4.990**  
FRÁBÆRT VERÐ!

**VELDU BÖTH HRAÐVIRK & INAKVÆM**

**BREYTLÆGIR ÞYNGDAR-PUNKTUR**

## GIGABYTE KRYPTON ALVÖRU LEIKJAMÚS

- Avago Gaming Laser 8200dpi vél
- Forritanlegir takkar fyrir mismunandi leiki
- 32K GHOST minni fyrir leikjaprófila / Macros
- Hot-Swap botn, ceramic kúlar eða teflon
- Hönnuð með endingu og þægindi í huga
- 1.8m nylon varfin endurance USB snúra
- Framúrskarandi þyngdarstillingar

**14.900**  
EIN SÚ FLOTTASTA Í DAG

**ÖLL ÞÍN GÖGN!**  
**3TB**  
HVAR OG HVENÆR SEM ER!)

## CLOUDBOX ÞITT EIGIÐ 3TB TÖLVUSKÝ

LaCie CloudBox tengir þig við þinn heim. Öll þín tónlist, kvikmyndir, ljósmyndir og meira, aðgengilegt á öllum þínum tölvum og tækjum hvaðan sem er í heiminum.)

- 3TB LaCie CloudBox tölvuský
- Gögnin þín alltaf við hendina hvar sem er
- Deildu gögnum með vinum og fjölskyldu
- Sjálfvirk gagnafritun, Time Machine ofl.
- Streymir margmiðlunarefni í öll tæki
- 10 notendur með lykilorð og einkamóppur
- Gigabit net, HTTP, FTP, SMB og Torrent
- Fyrir PC, Mac, Android, iOS, SmartTV, ofl.

**29.900**  
ÞITT EIGIÐ TÖLVUSKÝ :)

**USB 3.0**  
10X HRAÐARA TENGING OG SAMMYFT VIO ELDRÍ USB2 & ENN MEIRI HRAÐA

## LACIE MINIMUS 2TB USB 3.0 FLAKKARI

- 2TB LaCie hágæða flakkari
- Hannaður af hönnunarliði LaCie
- Nær hljóðlaus víftalaus hönnun
- Sparar orku og slekkur á sér sjálfur
- Blár ljósbjarni aftan á flakkarannum
- 1-Click afritunarruhugbúnaður
- SuperSpeed USB 3.0 / USB 2.0

**19.900**  
3TB 26.900 | 4TB 39.900

**ÁBRENNT ÍSLENSKT LETUR**

## GIGABYTE K8100 GIGABYTE LEIKJALYKLARBORÐ

Fullkomið og öflugt leikjalyklaborð með LED upplýstu íslensku lettri, hlaðið nýjungum og innbyggðu minni fyrir Macro stillingar.

- Aivia leikjalyklaborð frá GIGABYTE
- LED bakið lyklaborð með ljósrofa
- Ábrennt og upplýst íslenskt letur
- Snertinæmur og upplýstur hljóðstillir
- Þriggja þrepa Elastic Force hnappar
- Nemur allt að 20 hnappa í einu
- 5x5 forritanlegir Macro hnappar
- 70 GHOST Macro sett í innra minni
- Innbyggður tveggja porta USB2 Hub

**11.900**  
HÁGÆÐA LEIKJALYKLARBORÐ

**INNBYGGD HARÐDISK DOKKA**

**HLJÓÐ-EMANGRUN Í HLUÐA**

**ENGIN VERKJÆRI**  
20 MÍNUTUR SÖMVAÐ

## URBAN S31 THERMALTAKE LUXUSTURN

- Sérlega vandaður Silent Mid Tower
- Burstud áhrud / aukna hljóðeinangrun
- Harðdisk dokka á toppi fyrir 2.5" & 3.5"
- 6 stk harðdiskskúffur fyrir 2.5" & 3.5"
- Mjög þróaður kaplaskipuleggjari
- Hljóðlátar 120mm fram- og bakviftur
- 10x hraðari USB 3.0 tengi að framan
- Innbyggðar ryksíur (hægt að þvo)

**19.900**  
ÓTRÚLEGT JÓLATILBOÐ!

**1.15GHZ OVERCLOCK**  
GURU II VEIKLUNUM MEÐ 6GHZ MINNI OG ENN ÖFLUGRI 3X WINDFORCE KÆLINGU MEÐ KOPAR HITAPÍPUM

## GTX7600C OFUR ÖFLUGT LEIKJASKJÁKORT

- Eitt öflugasta leikjaskjarkortið í dag
- 2GB GDDR5 6.0GHz 256-bit minni
- PCI-E 3.0 3D Vision í nýjstu leiki
- 1152 CUDA cores og 96T.U. fyrir leiki
- Hægt að tengja og spila leiki í 4 skjám
- Gullhúðað HDMI 1.4a, 2xDVI, 1xDP
- Ultra Durable 2oz Copper tækni
- Mjög hljóðlát WINDFORCE 3X tækni

**49.900**  
HRAÐASTA GTX760 Í HEIMI!

**ÞÝSK GÆÐI**  
FRÁBÆR HÖNNUN OG HLJÓMGÆÐI FARA LÍSTAVEL SAMAN

## THONET & VANDER

state of the art sound

**ÁBRENNT ÍSLENSKT LETUR**

**PRÁÐLAUST LYKLARBORÐ OG MÚS**

**KM7580**  
**4.990**

**GIGABYTE**

**ALLT PRÁÐLAUST**

**M185**  
**2.990**

**Logitech**

**PRÁÐLAUS MÚS**

**ÚRVAL FLAKKARA**  
Á BETRA VERÐI!

**Backup Plus**  
**14.900**

**Seagate**

**2TB USB3 FLAKKARI**

**VERÐ FRÁ:**  
**3.990**

**TÖLVULEIKJA FATNAÐUR**

**ÚRVAL**  
AF SPJALDTÖLVUM  
VERÐ FRÁ:  
**14.900**

**P701**  
**14.900**

**ÓTRÚLEGT ÚRVAL**

**990**

**BLING BLING**

**BLING PENNAR**

**GJAFATASKA**  
**2.990**

**DIAMANTE PENNI**  
ER RÆÐI KULUPENNI OG MEÐ SNERTIPLÆTI FYRIR SPJALDTÖLVUR OG SNERTIHLÆSI

**MÚS OG PENNI**

**4.990**

**BLING BLING**

**HEYRNARTÓL**

**FAST Í SVÖRTU EDA TRAUÐU**

**1.990**

**SNERTIHANSKAR**

**1.990**

**USB GLINGUR**  
ÓTRÚLEGT ÚRVAL AF STÓRSKEMTILEGU USB GLINGRI FRÁ SATZUMA

**PLASMA ORB**



# HJÁ OKKUR

4BLS  
KIPPA ÚT :)

ÞU MESTA ÚRVAL LANDSINS AF TÖLVUM OG TÖLVUBÚNAÐI

## MOBII 1030S

10.1" MULTIMEDIA SPJALDTÖLVA

- Glæsileg spjaldtölva með einstökum 10" IPS HD fjölsnertiskjá með áður ósæðri litadýpt og skerpu, öll nýjasta tækni og öflugur PowerVR skjákjarni.
- 10.1" IPS HD fjölsnertiskjár 1366x768
- Dual Core 1.2GHz ARM A9 Cortex örgjörvi
- PowerVR SGX 540 1080p 3D skjákjarni
- 8GB FLASH og allt að 32GB Micro SD
- 300Mbps þráðlaust net og Bluetooth 4.0
- Li-Polymer rafhlaða allt að 8 tímar
- HDMI 1.4 mini, USB2 micro og Micro SD
- Tvær vefmyndavélar 0.3MP og 2MP
- Android 4.2 stýrikerfi og fjöldi forrita

34.900

FYRIR ALLA FJÖLSKYLDUNA



## IdeaTab

- 7" HD LED fjölsnertiskjár 1024x600
- Dual Core 1.2GHz MTK 8317 örgjörvi
- PowerVR SGX 544 HD DX9 skjákjarni
- 1GB DDR2 800MHz vinnsluminni
- 16GB FLASH og allt að 32GB Micro SD
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- 2.0 Dolby Digital Plus hljóðkerfi
- Android 4.2 stýrikerfi og fjöldi forrita

18.900

FÆST Í 2 LITUM



## DCP-J132W

- Hágæða þráðlaust A4 litu fjölnotatæki
- Prentar allt að 27 bls/min, 10 bls/min í lit
- 4 hagkvæm hylki, fánleg allt að 600 bls
- 6000x1200 dpi prentari & 1200 dpi skanni
- 100 bls bakki fyrir flestar blaðastærðir
- Einfaldur í uppsetningu með WPS
- Þráðlaust WIFI / Airprint / Cloud Print
- USB 2.0 og WIFI, PC, MAC og LINUX

14.900

Á TILBOÐI TIL JÓLA:)



## 27" VA-LED

BENQ FULL HD VA-LED SKJÁR

Örpunnur Slim Bezel VA-LED skjár með 178° True To Life sjónarhorn og nýrri True Black tækni sem er algjör bylting í myndgæðum og skerpu á ótrúlegu jölatilboði í Tölvutek!

- 27" VA-LED FULL HD 1080p 16:9
- 20 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD upplausn
- HDMI HDCP, DVI og VGA D-SUB tengi
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Aukin myndgæði með True Black tækni
- Glæsileg Glossy Black hönnun

49.900

24" VA-LED AÐEINS 36.900



## DIAMOND

- 500GB Silicon Power hágæða ferðaflakki
- Metallic Black rispuvarið yfirborð
- Fær straum úr USB tengi
- 256-bit öryggis- og afritunarhugbúnaður
- Virkar með PC og Mac tölvum
- SuperSpeed USB 3.0 / USB 2.0
- Ótrúlega nettur aðeins 147gr.

9.990

1TB 14.900 | 1.5TB 19.900



## A3 ALL-IN-ONE

WIFI A4/A3 FJÖLNOTATÆKI

Ótrúlegt þráðlaust undratæki frá Brother sem skannar, ljósritar og prentar hágæða ljósmyndir í allt að A3 stærð, rammalaust.

- Hágæða þráðlaust A4 litu fjölnotatæki
- Prentar allt að 33 bls/min, 25 bls/min í lit
- 4 hagkvæm hylki, fánleg allt að 1200 bls
- 6000x1200 dpi prentari og 2400 dpi skanni
- 150 bls A4 bakki og A3 bak-matari
- Duplex sjálfvirk tvíhliða prentun, 6bls/min
- 4.5" litu snertiskjár fyrir allar aðgerðir
- Þráðlaust WIFI / Airprint / Cloud Print
- USB 2.0 og LAN tengi, PC, MAC og LINUX

29.900

HINN FULLKOMNI PRENTARI!



## 24" 3D LED

144Hz LEIKJASKJÁR

- Sérhannaður 144Hz 3D LED leikjaskjár
- 24" LED FULL HD 1080p 16:9 skjár
- 12 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 1ms viðbragðstími og FPS mode f/leiki
- HDMI, DVI-DL og VGA tengi
- UltraFlex upphækkunlegur fótur
- 100% Pixla ábyrgð í Tölvutek

59.900

27" AÐEINS 89.900



## 24" LED

BENQ SKJÁR

- 24" FULL HD 1080p 16:9 LED skjár
- 12 milljón:1 DCR og Senseye tækni
- 5ms viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD upplausn
- DVI HDCP og VGA D-SUB tengi
- Glæsileg Glossy Black hönnun
- 100% Pixla ábyrgð í Tölvutek

29.900

20" 19.900 | 22" 24.900

## RISS

2.1 HLJÓÐKERFI

Frábært og öflugt 2.1 hljóðkerfi frá Thonet & Vander með öflugri 5.25" Lignin Polymer bassakeilu, stillanlegum bassa og treble, sérhannað fyrir tónlist, leiki og kvikmyndir.

- Hágæða Thonet & Vander hljóðkerfi
- 2.1 32W RMS, 50Hz - 20kHz tíðnisvið
- Öflug 5.25" segulvarin bassakeila
- Frábærir 2.75" Mid-Range hátalarar
- Jafn og góður hljómur yfir allt tíðnisviðið
- 2xRCA inngangar ásamt Bassa&Treble stilli
- Frábært fyrir tónlist, leiki & kvikmyndir
- Falleg hönnun og ótrúleg hljómgæði

16.900

ÖFLUGT 2.1 HLJÓÐKERFI



## 500Mbps

NET YFIR RAFMAGN

- 500Mbps net í gegnum rafmagn
- Ótrúlega einfalt í uppsetningu
- Allt að 300m drægni gegnum rafagnir
- Virkar fyrir sjónvarp um ljósleiðara/ADSL
- 128-bitu AES öryggis dulkóðun
- Tvær nettar einingar fylgja
- Hægt að nota allt að 7 viðbótareiningar

9.990

AUKA TENGI AÐEINS 6.990



## 14MP

CMOS SENSOR MYNDAVÉL

- 14MP CMOS Sensor og 4.6X Optical Zoom
- 24-110mm ultra björt f/1.8 viðlinsa
- 3" Bjartur 920K Wide Color snúningsskjár
- Innbyggð hristivörn & ISO 100-6400
- Fjöldi tókustillinga, Manual, Av, Tv & P
- 1080p FULL HD Video upptaka (30fps)
- Li-Ion hleðslurafhlaða og Retro taska
- Sú þynnsta sinnar tegundar í heimi

39.900

MYNDAVÉLAR FRÁ 14.900



## SMART TV

FYRIR ÞITT SJÓNVARP

Breyttu sjónvarpinu þínu í SmartTV og vafraðu á netinu, kaktu á Facebook eða tölvupóstinn, spilaðu kvikmyndir og tónlist af heimaneti, interneti eða YouTube, þúsundir forrita og leikja.

- Tengist beint í HDMI tengi á sjónvarpi
- Dual Core 1.6GHz ARM A9 Cortex örgjörvi
- Quad-Core Mali 400MP 1080p 3D skjákjarni
- 4GB FLASH og allt að 32GB Micro SD
- 150Mbps þráðlaust WiFi & Bluetooth
- Bluetooth lykllaborð með innb. músarfleti
- HDMI 1.4, USB2 og Micro SD
- Android 4.1 JB stýrikerfi og fjöldi forrita

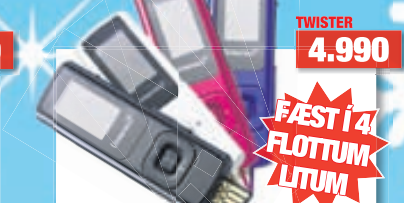
19.900

SJÓNVARPIÐ LIFNAR VIÐ;-)



## 2.1 HLJÓÐKERFI

4.990



## MP3 SPILARI

4.990



## VEFMYNDAVÉL

4.990



## INTUOS PEN

16.900



## MÚSARMOTTUR

390



## BENDY LIGHT

1.490



## VÉLMANNA HUB

2.990



## RETRO BÍLAMÚS

2.990



## RÚLLU LYKLABORÐ

2.990



## WEBCAM MAN

2.990



**KB-12506**

**TE69**

- AMD Kabini Dual Core E1-2500 1.5GHz
- 6GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA2 5400RPM diskur
- 15.6" HD LED Ultrabright 1366x768
- 2GB ATI HD8240 DX11 skjákjarni
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- 720p háskerpu vefmyndavél
- Lyklaborð með sjálfstæðu talnaborði
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

**79.900**  
MEÐ QUAD CORE **99.900**

**85558G1**

**V5-552**

**NÝJASTA KYNSLÓÐ FARTÖLVA**

Ný kynslóð öflugri, þynnri og léttari fartölva með öflugri 4ra kjarna örgjörva ásamt einum öflugasta skjákjarna í heimi og ótrúlegu hljóðkerfi.

- AMD A8-5557M Quad Core 3.1GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 4GB ATI HD8550G DX11 öflugur skjákjarni
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 4.0 Dolby Home Theater v4 hljóðkerfi
- 720p HD CrystalEye vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**129.900**  
FÆST Í 3 LITUM

**KB-45004G5**

**LE69**

**NY VAR AÐ LENDA**

- AMD A4-5000 Quad Core 1.5GHz
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 500GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 17.3" HD+ LED Ultrabright 1600x900
- 4GB ATI HD8330 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**99.900**  
17" Á FRÁBÆRU VERÐI!

**MBX35MH**

**B590**

- Intel Core i5-3230M 3.2GHz Turbo 4xHT
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA2 5400RPM diskur
- 15.6" HD LED Ultrabright 1366x768
- 1GB Intel HD 4000 DX11 skjákjarni
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- 720p háskerpu vefmyndavél
- Glæný rafhlöðutækni allt að 6.5 tímar
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

**119.900**  
ÖFLUG FRÁ LENOVO

**53314G**

**S5-391**

**NÝ KYNSLÓÐ ÖRÞUNN AÐEINS 11mm OG 1.2kg**

- Intel Core i5-3317U 2.6GHz Turbo 4xHT
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 128GB SATA3 SSD diskur - Instant ON
- 13.3" HD LED CineCrystal 1366x768
- 1GB Intel HD 4000 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Li-Polymer rafhlaða allt að 6 tímar
- 720p HD Crystal Eye vefmyndavél
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

**149.900**  
ÞYNNSTA ULTRABOOK Í HEIMI

**S4380**

**U945**

**TOSHIBA**

- Intel Core i3-3217U 1.8GHz 3MB 4xHT
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 32GB SSD og 500GB SATA2 diskur
- 14" HD LED TruBrite 1366x768
- 1GB Intel HD 4000 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 5 tímar
- 720p háskerpu vefmyndavél
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

**99.900**  
ULTRABOOK Á BETRA VERÐI!

**BAKLÝST**

**NÝ KYNSLÓÐ ÖRÞUNN AÐEINS 18mm OG FISLETT**

**V5-573G**

**KRAFTMIKIL ACER FARTÖLVA**

Ein öflugasta og glæsilegasta fartölvan í dag með nýjasta Intel Haswell i7 örgjörvanum, ofur öflugum 4GB leikjaskjökorti og ótrúlegu hljóðkerfi.

- Intel Core i7-4500U 3.0GHz Turbo 4xHT
- 12GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 4GB GeForce GT750M leikjaskjökort
- Lyklaborð og Acer Zoom Perfect snertiflötur
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**199.900**  
MEÐ I5 & 500GB **179.900**

**7450121**

**SleekBook**

**10-PUNKTA HD LED FJÖLSNERTISKJÁR**

- Intel Core i5-3337U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA2 5400RPM diskur
- 15.6" HD LED 1366x768 fjölsnertiskjári
- 1GB Intel HD 4000 DX11 skjákjarni
- 2.0 Dolby Advanced hágæða hljóðkerfi
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 720p TrueVision HD vefmyndavél
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

**129.900**  
HP MEÐ SNERTISKJÁ OG I5

**B188ED**

**SURFACE 2**

**SURFACE PRO VERÐ FRÁ 219.900**

- 10.6" ClearType fjölsnertiskjári 1920x1080
- nVidia Tegra4 Quad Core 1.7GHz
- 32GB SSD og allt að 64GB Micro SD
- GeForce 72 kjarna leikjaskjástýring
- 300Mbps WiFi net og Bluetooth 4.0
- Tvær myndavélar 720p upptaka með Mic
- Li-Polymer rafhlaða allt að 10 tímar
- Word, Excel, Powerpoint ofl. forrit
- Windows RT 8.1 - Ótrúlegt snertivídmót

**99.900**  
MEÐ 64GB SSD **119.900**

**AÐEINS 1.1kg**

**MacBook**

- Intel Core i5 Haswell 2.6GHz Turbo
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 128GB FLASH geymsludiskur
- 11.6" HD LED háglans 1366x768 skjár
- Baklýst íslenskt lyklaborð
- Li-Polymer rafhlaða allt að 9 tímar
- WiFi AC / N, Bluetooth 4.0, Thunderbolt
- Apple FaceTime 720p vefmyndavél
- Glænýtt OS X Mountain-lion stýrikerfi

**199.900**  
MacBook Pro Retina **239.900**

**TRUE HD IPS**

**ÓTRÚLEGA NÁKVÆMUR 17" SJÓNARHORNI**

**18 TÍMAR**

**LYKLABORÐS DOKKA**

**FYLGR OG SPJALDTÖLVAHAFRETTI Í FOLKLOMNA FARTÖLVA MEÐ 18 TÍMNA RAÐFOLNUNARVIRKI**

**ICONIA W5**

**ACER ICONIA W510 SPJALDTÖLVA**

Skólavélin í ár er þessi fjölhæfa spjaldtölva sem breytist í fartölva þegar henni er smelt í lyklaborðsvögg og kemur með Windows 8 ásamt Microsoft Office 2013 Home&Student.

- 10" HD IPS fjölsnertiskjári 1366x768
- Intel Dual Core Atom Z2760 1.8GHz Turbo, 4xHT
- 2GB DDR2 800MHz vinnsluminni
- 64GB SSD og allt að 64GB Micro SD
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0 og NFC
- Tvær myndavélar 8MP m/flassi og FullHD
- USB2, USB2 micro, HDMI1.4a micro
- Windows 8 og Office 2013 Home&Student

**149.900**  
MICROSOFT OFFICE 2013 FYLGIR

**W510-64GB**

**ICONIA W3**

- 8" WXGA fjölsnertiskjári 1280x800
- Intel Dual Core Atom Z2760 1.8GHz Turbo, 4xHT
- 2GB DDR2 800MHz vinnsluminni
- 32GB FLASH SSD og allt að 64GB Micro SD
- Intel HD Graphics grafískur kjarni
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- Tvær FULL HD vefmyndavélar að framan og aftan
- Li-Polymer rafhlaða allt að 8 tímar
- Windows 8 og Office 2013 Home&Student

**79.900**  
MICROSOFT OFFICE 2013 FYLGIR

**W3-810**

**SURFACE 2**

- 10.6" ClearType fjölsnertiskjári 1920x1080
- nVidia Tegra4 Quad Core 1.7GHz
- 32GB SSD og allt að 64GB Micro SD
- GeForce 72 kjarna leikjaskjástýring
- 300Mbps WiFi net og Bluetooth 4.0
- Tvær myndavélar 720p upptaka með Mic
- Li-Polymer rafhlaða allt að 10 tímar
- Word, Excel, Powerpoint ofl. forrit
- Windows RT 8.1 - Ótrúlegt snertivídmót

**99.900**  
MEÐ 64GB SSD **119.900**

**UFO1-107**

**4.990**

**4 LITIR**

**FYRIR 7" SPJALDTÖLVA**

**4.990**

**4 LITIR**

**FYRIR 10" til 14"**

**BATTLE DRAGON**

**9.990**

**2 LITIR**

**LAN LEIKJATASKA**

**VERÐ FRÁ: 6.990**

**2 LITIR**

**FYRIR 14" OG 15"**

**VERÐ FRÁ: 4.990**

**HÁGÆÐA TÖSKUR**

**2 LITIR**

**2.990**

**IN EAR HEYRNARTÖL**

**4 LITIR**

**3.990**

**HLJÓMGÆÐI**

**PRÁÐLAUS SENNHEISER HEYRNARTÖL**

**RS120**

**9.990**

**PRÁÐLAUS**

**2 LITIR**

**9.990**

**LEIKJAHEYRNARTÖL**

**CRONOS**

**14.900**

**FRÁBÆR HLJÓMUR**



**OPNUNARTÍMAR**

**Virka daga**  
10:00 - 18:30

**Laugardaga**  
11:00 - 16:00

# TÖLVUTEK

Reykjavík • Hallarmúla 2 • 563 6900 | Akureyri • Undirhlíð 2 • 430 6900





Mjúkir, náttúrulegir litatónar eru nú vinsælir í aðventuskreytingar og hráefnið sótt í náttúruna ásamt einstaka fallegu jólasakrauti.

## Hátíðleg kertaljósastund

Skreytingameistarar Blómavals vita upp á hár hvernig nýjasta tíska í aðventukrönsum og jólaskeytingum á að vera. Þar slá Bollywood-áhrif nýjan tón.

Allt sem er hefðbundið er allsráðandi fyrir jólin og efniviðurinn sóttur út í náttúruna,“ segir Dána Allansdóttir, deildarstjóri hjá Blómavali. Dána fékk Jón Þröst Ólafsson, margfaldan Íslandsmeistara í blómaskreytingum, til að útbúa fallega aðventukransa.

„Samsetning jólaskeytinga úr silfri og rauðu er einnig hæstmóðins en ríkjandi fönðurefni í aðventukransa er trjábörkur, könglar, ber, greni og kerti í hlýlegum, náttúrulegum tönnum. Til að gera skreytingarnar enn jólalegri er svo fallegt að tylla stytum, jóla-kúlum eða öðru skrauti á kertabakka eða kransana sjálfa,“ segir Dána.

Nýjasta tíska í jólaskeytingum kallast Bollywood og ber með sér áhrif frá Austurlöndum fjær.

„Þar eru sterkbláir, grænir og fjólubláir litir ríkjandi og kransarnir hafðir íburðarmiklir og dálítið ofhlaðnir.“

-plg



Dána Allansdóttir með Jóni Presti Ólafssyni, blómaskreytingameistarara hjá Blómavali. Aðventukransinn er í Bollywood-stíl, með hvítum eikarlaufum, litríkum kúlum, kertum og skrauti.

Skemmtilegur krans sem má narta í á aðventunni, fylltur sælgæti, ávöxtum, hnetum og dökklum.



Hefðbundinn, gamaldags aðventukrans með rauðum kertum, könglum og jólasveppum hittir í mark þessi jól.

Óhefðbundnir aðventukransar eru nú vinsælir. Þessi er ofinn til helminga en hinn helmingurinn skreyttur með gerviskrauti sem geymist vel á milli ára.

## Flottir kjólar



Verð 14.900 kr.



Verð 12.900 kr.



Verð 12.900 kr.



Verð 14.900 kr.

Opíð virka daga kl. 11–18.  
Opíð laugardaga kl. 11–16.

**black pepper**

FASHION

Laugavegi 178 (Bolhólmstugin) | Sími 555 1516



## Bráðum koma blessuð jólin....



**Ríta**

Bæjarlind 6 • S. 554 7030  
www.rita.is



Við erum á Facebook



Hlaupahópurinn Laugaskokk varð til árið 2004. Fljótlega varð það föst venja að enda eitt laugardagshlaupið á aðventunni heima hjá Davíð í heitu kakói og kökum. Davíð stendur fremst til hægri á myndinni.

MYND/VALLI

# Kakóið lokkar fólk af stað



• Davíð Björnsson tók upp á því að hita fullan pott af kakói og bjóða félögum sínum í hlaupahópnum Laugaskokki upp á bolla eftir góðan hring á aðventunni. Kakóhlaupið er orðið að fastri venju.

Fljótlega eftir að Laugaskokk varð til fyrir níu árum fórum við að hlaupa eitt laugardagshlaupið í kringum Elliðavatn þegar nær dró jólum. Þar er sérstaklega fallegt að hlaupa á aðventunni, ég tala nú ekki um ef það hefur snjóað. Eftir hlaupið hittist allur hópurinn heima hjá mér yfir heitu kakói,“ segir Davíð Björnsson, hlaupagikkur með meiru, en hann er einn af upphafsmönnum hlaupahópsins Laugaskokks.

„Oft erum við að hlaupa í kringum 13 kílómetra þennan laugardag og yfirleitt er vel mætt í kakóhlaupið. Það er nefnilega oft erfiðara að drösla sér af stað út þegar orðið er svona dimmt og þá hjálpar til að eiga von á einhverju skemmtilegu í lok hlaups,“ segir Davíð.

„Ég er vanur að hita kakóið í 15 lítra potti og veitir ekkert af. Svo er auðvitað þeyttur rjómi með og hópurinn leggur líka oft til smákökur með kakóinu.“

Davíð hefur stundað útihlaup í mörg ár og segir engu máli skipta hvort hlaupadagur hitti á hátíðisdaga eða ekki. Það sé rúttina sem skipti máli, hlaupin séu ekki tímabundið átak heldur lífsstíll.

„Það er bara regla að drífa sig út að hlaupa enda er það rúttinan sem skilar manni mestu. Flestir í þessum hópi fara alltaf 3-4 sinnum út að hlaupa í viku, hvort sem það eru jóla eða ekki. Hlauparar eru svolítið sérvitur hópur og mjög fastheldinn,“ segir Davíð sposkur.

En hvað er svona gott við að hlaupa? „Það eru eflaust til hundrða mismunandi svör við því. Það er svo gott að vera úti í hreina loftinu og hlaup eru líka hreyfing sem allir eiga auðvelt með að stunda. Þegar hægt er að hlaupa í eins fallegu umhverfi og við fáum í Elliðaárdal eða Laugardal, þá eru þetta forréttindi.“

-rat



Davíð hitar kakóið í 15 lítra potti og ekki veitir vist af. Hópurinn leggur til smákökur og fleira gott.

MYND/NORDIC PHOTOS GETTY

### 15 LÍTRAR AF HEITU SÚKKULAÐI

15 l mjólk  
1.800 g Síríus Konsum súkkulaði  
2 l rjómi,  
þeyttur

Hitið mjólk að suðu og bætið súkkulaðinu í bitum út í heita mjólkina. Takið af hitanum og hrærið í þar til súkkulaðið hefur bráðnað saman við mjólkina. Hellið súkkulaðinu í bolla og setjið þeyttan rjóma ofan á. Uppskrift fengin af heimasíðu Nóa Síríusar og löguð að 15 lítrum.

## Jólaskeiðin 2013

Teiknuð af listakonunni Sóleyju Þórisdóttur  
verð 19.500,-

Ársskeiðin, serviettuhringur ársins, íslenski silfurborðbúnaðurinn, jólasveinaskeiðar, úr og skart ásamt fallegu jólaskeiðinni allt á sama stað.

ERNA Skipholt 3  
s. 55 20 775  
www.erna.is



ERNA 925s



## Jólagjöfnn hans



159 lúmen,  
„Flood to spot“,  
3 klst. 15 mín. rafhl.  
ending

Peli taska undir dótið verð frá kr. 9.900,- eða  
Peli 2380 dúndurvasaljós kr. 9.900,-

**LJÓSMYNDAVÖRUR**

Skipholt 31 – ljósmyndavorur.is



JÓLATÓNLISTARHÁTÍÐ HALLGRÍMSKIRKJU 2013

# JÓLATÓNLEIKAR

MÓTETTUKÓRS HALLGRÍMSKIRKJU MEÐ DIDDÚ

7. DESEMBER, LAUGARDAGUR KL. 17

8. DESEMBER, SUNNUDAGUR KL. 17

FLYTJENDUR: MÓTETTUKÓR HALLGRÍMSKIRKJU

SIGRÚN HJÁLMTÝSDÓTTIR SÓPRAN  
BALDVIN ODDSSON TROMPET  
BJÖRN STEINAR SÓLBERGSSON ORGEL

STJÓRNANDI: HÖRÐUR ÁSKELSSON

Á EFNISKRÁNNI ER HÁTÍÐLEG AÐVENTU- OG JÓLATÓNLIST, M.A. EFTIR:  
HÄNDEL, MOZART, SIGVALDA KALDALÓNS, HALLDÓR HAUSSON OG ÁSKEL JÓNSSON.

AÐGANGSEYRIR:

3.900 / 2.500 kr.

## AÐVENTU- OG JÓLATÓNLEIKAR

### SCHOLA CANTORUM

Á AÐVENTU

#### HÁTÍÐARTÓNLEIKAR SCHOLA CANTORUM Á AÐVENTU

FYRSTA SUNNUDAG Í AÐVENTU  
1. DESEMBER KL. 17.00

Kammerkórinn Schola cantorum flytur hátíðlega aðventu- og jólatónlist á sex tungumálum. Á efnisskránni er frumflutningur nýrra jólasöngva e. Hafliða Hallgrímsson, Christus vincit e. MacMillan, Sieben Magnificat-Antiphonen e. Pärt ásamt verkum eftir Kreek og Sviridov. Einnig flytur kórinn tónlist eftir Porkel Sigurbjörnsson og Hauk Tómasson.

Stjórnandi: Hörður Áskelsson.  
Aðgangseyrir: 3.500 / 2.500 kr.

4. DESEMBER MIÐVIKUDAGUR

12.00-12.30 – Aðventa  
hádegistónleikar með Schola cantorum.

Stjórnandi: Hörður Áskelsson.

Aðgangseyrir: 2.000 / 1.500 kr.

11. DESEMBER MIÐVIKUDAGUR

12.00-12.30 – Aðventan og jólin  
hádegistónleikar með Schola cantorum.

Aðgangseyrir: 2.000 / 1.500 kr.

18. DESEMBER MIÐVIKUDAGUR

12.00-12.30 – Jólin  
hádegistónleikar með Schola cantorum.

Stjórnandi: Hörður Áskelsson.

Aðgangseyrir: 2.000 / 1.500 kr.

#### AÐRIR VIÐBURÐIR

13. DESEMBER FÖSTUDAGUR KL. 12.00

Orgeltónleikar Orgelið og aðventan  
Klais-orgelið 21. árs!

Björn Steinar Sólbergsson flytur orgelverk eftir  
Bach, Andrew Carter og César Franck

Aðgangseyrir: 1500 kr.

20. DESEMBER FÖSTUDAGUR

19.30 Sálma jazz!

Spiritual standards- saxófónn og píanó.

Jólasálmur frá Þýskalandi og öðrum löndum í  
flutningi tveggja afburðahljóðfæraleikara frá  
Hollandi og Þýskalandi, sem ferðast nú um  
heiminn í tilefni af siðbótarári Lúthers 2017.

Flytjendur: Markus Bürger píanó og Jan von  
Klewitz saxófónn.

Í samvinnu við Þýska sendiráðið í Reykjavík.

Aðgangur ókeypis.

29. DESEMBER SUNNUDAGUR

17.00 Orgeltónleikar – Barokkjól!

Björn Steinar Sólbergsson flytur orgelverk eftir  
Bach, Buxtehude og Louis Claude D'Aquin.

Aðgangseyrir: 2500 kr.

31. DESEMBER GAMLÁRS DAGUR

17.00 Hátíðarhljómar við áramót.

Hátíðartónlist fyrir 3 trompeta,  
orgel og pákur.

Trompetleikararnir Ásgeir H. Steingrímsson,  
Eiríkur Örn Pálsson og Einar St. Jónsson,  
Hörður Áskelsson orgelleikari og Eggert  
Pálsson pákuleikari flytja verk m.a. eftir Vivaldi,  
Purcell, Bach og Albinoni

Aðgangseyrir: 3.000 kr.



# GEFÐU GEIT



**GEFÐU GJÖF SEM GEFUR**

Með gjafabréfi á [gjofsemgefur.is](http://gjofsemgefur.is) geturðu styrkt bágstadda fjölskyldu um til dæmis geit, hænu, brunn, matjurtagarð, menntun eða aðrar nauðsynjar. Gefðu skemmtilegar gjafir til verkefna heima og erlendis.

[www.gjofsemgefur.is](http://www.gjofsemgefur.is)  Hjálparstarf kirkjunnar



Það vill enginn lenda í því að klúðra sósunni með jólasteikinni. Ívar gefur hér greinargóðar leiðbeiningar með klassískum uppskriftum sem gott er að hafa við höndina.

MYND/DANIEL



SVEPPASÓSA



BEARNAISE



UPPSTÚF

## Sósan má ekki klikka

● Góð sósa er ómissandi með flestum hátíðarréttum. Það er hins vegar nokkur kúnt að útbúa bragðgóða sósu og mikilvægt að hafa réttar leiðbeiningar við höndina. Kokkurinn Ívar Örn Hansen kann til verka og deilir uppskriftum af þremur klassískum sósam sem eru algengar á veisluborði um jól.

-ve

### KONUNGLEG SVEPPASÓSA

Passar vel með – svínasteik, nauti, lambi og hreindýri

Fyrir sex

½ smátt saxaður laukur  
10 sveppir skornir í báta  
2 msk. smjör  
1 msk. hveiti  
500 ml nautasoð (500 ml vatn og tveir nautateningar)  
½ tsk. timian  
svartur pipar  
papríkuduft  
rósmarín á hnífsoddi  
100 ml rjómi  
3 ml koníak

Setjið smjör í pott, steikið sveppi og lauk við vægan hita í 2-3 mínútur. Kryddið með timian, pipar, papríkudufti og rósmarín. Hrærið hveitið saman við þannig að smjörbolla myndist í botninum. Hellið nautasoðinu rólega saman við og hrærið í á meðan grunnurinn er að ná upp suðu aftur og setjið þá kontakið út í. Sjóðið við lágan hita í 15-20 mín. og hrærið í með jöfnu millibili. Þykkið meira ef vill með maizena. Bætið rjómanum út í þegar fimm mínútur eru eftir af suðutímanum.

### BEARNAISE

Passar best með nauti en líka með lambi

Fyrir sex

3 eggjarauður  
300 g íslenskt smjör  
2 msk. bearnaise-essens  
hvítur pipar eftir smekk  
1 msk. estragon/fáfnisgras  
10 ml volgt vatn  
1 teningur kjötkraftur

Bræðið smjórið við vægan hita í potti. Setjið annan pott á eldavélina með um það bil lítra af vatni í og látið mjög væga suðu koma upp. Setjið eggjarauðurnar í stálskál sem passar ofan í vatnspottinn. Setjið skálina ofan á hitann og hrærið með þísk í eggjarauðum þangað til þær eru orðnar vel þykkar. Passið að lyfta skálinni reglulega af hitanum svo að egginn eldist ekki. Setjið essens, pipar, kjötkraft og örlítið af volgu vatni út í og hrærið allan tímann. Ausið hægt og rólega smávegis af smjörinu út í egginn og hrærið

jafnóðum. Það má setja nokkra dropa af vatni út í inn á milli ef sósan er mjög þykk. Þetta er endurtekið þangað til smjórið er allt komið út í egginn og þá ætti besta steikarsósa í heimi að blasa við.

### JAFNINGUR/UPPSTÚF

Ómissandi með hangikjötinu

3 msk. smjör  
1½ msk. hveiti  
500 ml mjólk  
múskati á hnífsoddi  
salt  
3-5 msk. sykurl



Setjið smjör í pott á rúmlega hálfan hita og bræðið. Hrærið hveitið saman við og bíðið til smjörbollu. Hellið nú mjólkinni rólega út í og hrærið stanslaust í á meðan. Á meðan jafningurinn er að ná upp suðu þá er mikilvægt að hræra af og til svo að ekki brenni við í pottinum. Sjóðið í 10 mínútur á vægum hita. Bætið múskati og salti við og slökkvið undir. Að lokum er sykri blandað hægt og rólega saman við.

### jólakrydd

● **JÓLABRAGÐ** Rósmarín er mikið notað til að krydda hvers kyns hátíðarmat og sósur. Það passar einstaklega vel á lambakjöt og svín en ekki síður á kjúkling og ofnbakaðar kartöflur. Það er líka mjög gott í sósar og olíur.

Rósmarín er bæði hægt að nota ferskt og þurrkað en það tapar þó töluverðu af bragðgæðum sínum við þurrkun. Lauf plöntunar eru löng og mjó og vaxa á stilkum. Ýmist er hægt að klípa laufin af stilkunum og borða þau sem slík eða setja heilan stilk út í mat eða sósur. Best er þó að fjarlægja hann áður en maturinn er borinn fram.




**Vitamix.**  Kælitækni

*Jólagjöfin í ár!*

- Mylur alla ávexti, grænmeti klaka og nánast hvað sem er
- Hnoðar deig
- Byr til heita súpu og ís
- Uppskriftarbók og DVD diskur fylgja með

**Lífstíðareign!**

Tilboðsverð kr. 106.900  
Með fylgir Vitamix sleif drykkjarmál og svunta  
Fullt verð kr. 125.765



Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · [www.kaelitaekni.is](http://www.kaelitaekni.is)

 VALUTOR VISA KORTGJAF

Okkar þekking nýttist þér



VIÐ ERUM KOMIN Í

# HÁTÍÐARSKAPIÐ

KJÖTKOMPANÍ



VERIÐ VELKOMIN

Kjöt kompaní

100% GÆÐI

ÚRVALS KJÖT  
GJAFAKÖRFUR

MEDLÆTI | FORRÉTTIR  
SOSUR &

DESSERTAR

www.kjotkompani.is | sími: 578 9700  
DALSHRAUN 13 HAFNARFIRÐI

Oil

Oil





Margir litir - Verð frá kr. 84.990

Öllum **KitchenAid** Artisan hræivélum fylgir

fimm stykja áhaldasett ásamt matreiðslubók á íslensku.



## RYKSUGUR



dyson

## Saeco Kaffivél



Saeco Intuita HD8750SV

- Sjálfvirk kaffivél
- Vatnstankur: 1,5 lítrar
- 2 kattlar úr ryðfríu stáli
- Korgskúffa: 10 bollar
- Kvörn úr keramik
- Brýstingur: 15 bör
- Flóunarstútur
- Til heimilisnotkunar
- Baunahólf: 300g
- 1850 wött



VERÐ 79.990

Mest seldu sjálfvirku kaffivélarnar á Íslandi um árabíl



THE MORE YOU USE IT  
THE BETTER IT LOOKS



KitchenAid



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



Litfagur skrautsykurinn gerir jólatrésbrauðið fallegt og spennandi fyrir börnin.

MYND/ÚR EINKASAFNI

# Jólatrésbrauð sem allir geta bakað

• Matarbloggarinn Berglind Guðmundsdóttir hefur haldið úti GulurRauður-Grænn&salt í rúmlega eitt ár. Nýlega kom út fyrsta matreiðslubók hennar en hluti ágóðans af sölu hennar rennur til Barna- og unglingsgeðdeildar Landspítalans.

Matarbloggið GulurRauður-Grænn&salt er eitt það vinsælasta sinnar tegundar hér á landi. Bloggið fór í loftið á síðasta ári og hafa vinsældir þess vaxið jafnt og þétt en í dag fær það um 150.000 heimsóknir á mánuði. Sú sem stendur á bak við bloggið er Berglind Guðmundsdóttir hjúkrunarfræðingur en hún hafði gengið með hugmyndina í maganum í langan tíma. „Innblásturinn kom hins vegar eftir ferð til Barcelona árið 2012 sem var sannkölluð sælkeriferð. Eftir hana byrjaði ég undirbúning matarbloggsins.“

Margar uppskriftanna hafa fylgt Berglinni lengi enda byrjaði mataráhuginn snemma hjá henni. „Ég er líka sífellt að prófa eitthvað nýtt og spennandi. Fjölskylda mín og vinir veita mér líka mikinn innblástur. Svo eru það auðvitað uppáhalds matreiðslubækurnar og veraldarvefurinn. Annars jafnast ekkert á við það að fara á góðan veitingastað og upplifa eitthvað allt öðruvísi og stórkostlegt, svo ég tali nú ekki um hvað ferðalög erlendis gefa manni mikið á þessu sviði.“

Nýlega kom út fyrsta matreiðslubók Berglindar sem ber nafnið GulurRauðurGrænn&salt – fljótlegir réttir fyrir sælkeru og er hún sérstaklega ætluð þeim sem vilja borða bragðgóðan og næringarríkan mat án þess að eyða of miklum tíma í eldhúsinu. „Bókin er tileinkuð börnunum á BUGL en ég vann þar í nokkur ár og á sá staður sérstakan stað í hjarta mér. Þegar ég byrjaði á bókinni ákvað ég strax að ég vildi í leiðinni láta gott af mér leiða og því rennur hluti ágóða af sölu bókarinnar til BUGL.“

Berglind gefur lesendum Fréttablaðsins uppskrift að jólatrésbrauði sem fjölskylda hennar bakar á hverjum jóladagsmorgni. „Við gæðum okkur svo á þessum sætu og mjúku brauðbollum og fáum okkur heitt kakó með. Það er fátt notalegra!“ - sfj



Berglind Guðmundsdóttir hjúkrunarfræðingur stendur á bak við matarbloggið vinsæla, GulurRauðurGrænn&salt.

MYND/DANIEL

### JÓLATRÉSBRÁUÐ

- 5 dl mjólk
- 80 g smjör
- 2 msk. þurrger
- 750 g hveiti
- 1 tsk. salt
- 80 g sykur

#### Ofan á

- 1 egg, samanþískað skrautsykur

1. Hitið mjólk og smjör saman þar til það er fingurvölt eða um það bil 37°C. Setjið ger út í mjólkina og hræið þar til það er uppleyst.
2. Blandið hveiti, salti og sykri saman í skál, vætið í með gerblöndunni og hnoðið í sam-



felt deig. Breiðið plastfilmu eða viskastykki yfir skálina og látið deigið hefast í u.þ.b. klukkutíma á hlýjum stað eða í kælikáp yfir nótt.

3. Setjið bökunarpappír á ofnplötu. Formið bollur og raðið upp í jólatré. Hafid aðeins bil á milli bollanna því þær eiga eftir að hefast og síðan stækka enn meira við bakstur. Látið deigið hefast aftur á plötunni í 30 mínútur eða þar til það hefur tvöfaldast að stærð.
4. Hitið ofninn í 220°C. Penslið bollurnar með eggi og stráðið skrautsykri yfir. Bakið í miðjum ofni í 8-10 mínútur.



# HJÓLAGJAFIR

## OG AÐRAR ÍPRÓTTAVÖRUR Í JÓLAPAKKANN!



79.990,-

MONGOOSE SWITCHBACK  
COMP 2013

VARIST EFTIRLÍKINGAR  
**mongoose**  
alvöru hjól

CANNONDALE STICKER  
13.990,-

ETTO CITY SAFE  
10.990,-

FRAMHJÓL  
7.500,-

REIÐHJÓL OG AUKAHLUTIR



STORM JACKET  
19.990,-

PROOF PANTS  
19.990,-

SKOFLAR  
9.990,-

HJÓLASKÓM  
13.990,-

HJÓLAÐU Í  
VETUR!

REIÐHJÓLAFATNAÐUR



STUÐUR PRO BOLTI  
4.990,-

RYMPULLA  
5.990,-

TRÍGGIS RYMPULLA  
9.990,-

ÆFRINGATYGJA  
1.990,-

ÆFRINGABOLTAR, NUÐDRÚLLUR OG TEYGJUR



Reebok

ÆFRINGAFATNAÐUR OG SKÓR



TILBOÐ!

BÁBY BÖG  
3.850,-

SNÓ BLÁE GRÆY  
14.990,-

SNÓ BLÁE GRÆY  
11.990,-

TIGA

STIGA SLEÐAR FRÁ  
16.900,-

SLEÐAR OG SNJÓBOTUR



INFINITY VC 40  
148.000,-

INFINITY JT 500  
129.900,-

ÞREKTÆKI Í ÚRVALI



RETTULBOLLUR FRÁ  
2.490,-

GÓMME LÓÐAFLÉTUR FRÁ  
812,-

ÞRÍTLA HANDELÓÐ SETT  
500,-

GÓMME HANDELÓÐ SETT  
2.100,-

LÓÐ OG KETILBJÖLLUR



HARÐUNGER EFTIRHJÓL FRÁ  
6.000,-

ÞÓTT YOGA HANDELÓÐ  
6.990,-

YOGA BRICK  
1.790,-

TILBOÐ!

BYLJENDISETT  
11.500,-

BYLJENDISETT  
5.990,-

ALLT FYRIR YOGA

FÁÐU VAXTALAUST RAÐGREIÐSLULÁN Í 6 MÁNUÐI • ÞEGAR ÞÚ VERSLAR ER FYRIR 75 ÞÚSUND EÐA MEIRA!

GAP

HJÓLA- OG SPORTVÖRUVERSLUNIN • FAXAFENI 7 • SÍMI 5 200 200 • GAP.IS



# Einföld en tignarleg greiðsla

• Í kringum jól og áramót gefast jafnan mörg tilefni til að skarta sínu fegursta. Hér gefur að líta hugmynd að einfaldri greiðslu sem flestir ættu að ráða við. Tanja Dagbjört Sigurðardóttir, hárgreiðslusveinn hjá hárgreiðslustofunni Hairbrush í Kópavogi, sýnir réttu handtökin. -ve



Byrjið á því að krulla hárið.

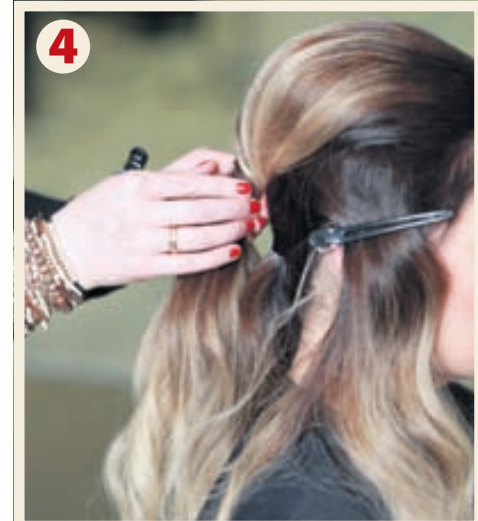
FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



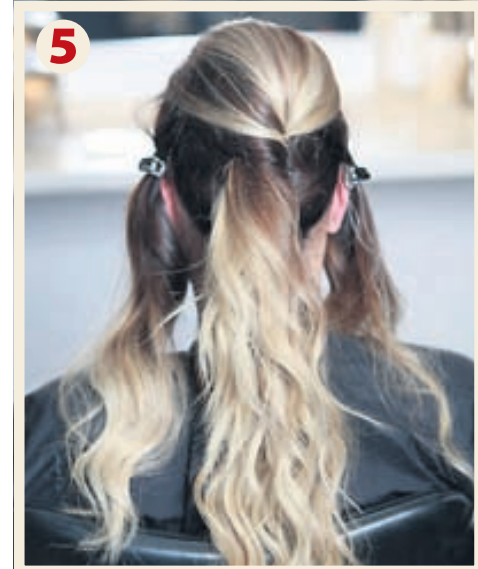
2 Skiptið hárinu í fjóra parta; efri hluta, neðri hluta og tvo hliðarparta. Setjið neðsta hlutann í tagl.



3 Túperið efsta hluta hársins til að búa til háan hnakka.



4 Snúið upp á túper-inguna.



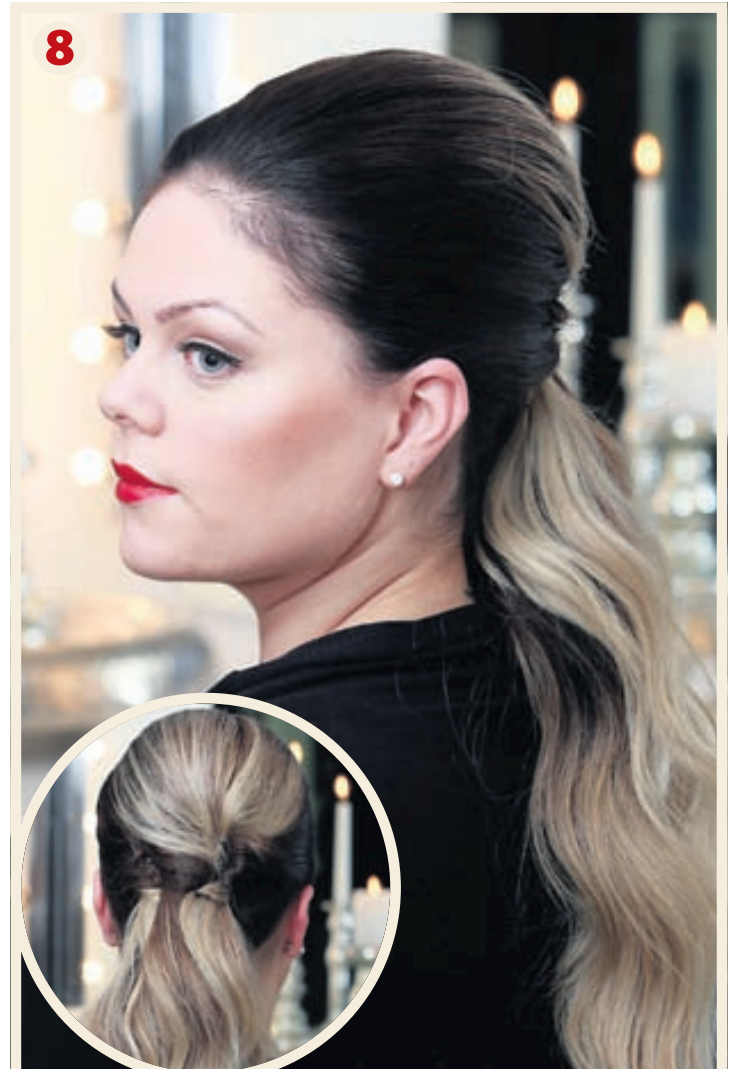
5 Spennið túper-inguna ofan í taglið.



6 Snúið upp á hliðarpartana og spennið þá niður með taglinu.



7 Spreyið yfir svo greiðslan haldist.



8 Greiðslan hentar sérlega vel við hátíðleg tækifæri. Tanja er líka fördunarfræðingur að mennt. Fyrirsætan Elín Hafdís Ársælsdóttir fékk léttu jólaforðun sem Tanja lýsir svo: „Til að fá glóandi og fallega húð setti ég „bronzer“ á kinnbeinin og kinnalit á eplin. Augnförðunin er ljós og náttúruleg með gylltum og brúnum litatönnum. Augun eru undirstrikuð með þykkum eyeliner og augnhárum. Ég nota svo rauðan varalit til að setja punktinn yfir i-ið og ná fram jólalegu yfirbragði.“ Tanja segir dökka og matta varaliti einkenna vetrarförðunina í ár, sem og áberandi augabrunir.





**BOSCH**  
MUM-4825 Hraerivél  
Kraftmikil hraerivél með 600W Multi Motion Drive mótör. 4 hraðastillingar og 3,9L skál. Grænmetisferi með 3 skífum fylgir.  
Fullt verð kr. 29.990

**22.990**  
23% AFSLÁTTUR



\*\*\* **TRISTAR** ▶  
BL-4430 Blandari  
Óflugur 500W stálblandari með 1500 ml glerkönnu. Malar ís og frosin ber léttilega og er auðveldur í þrifum.  
Fullt verð kr. 9.990

**10.990**  
27% AFSLÁTTUR



◀ **Electrolux**  
ESTM-5600 Töfraspoti  
600W sterkbyggður töfraspoti með þeytara, hakkara og könnu. 2 hraðastillingar.  
Fullt verð kr. 14.990

**7.990**  
20% AFSLÁTTUR



◀ **DOMO**  
DO-9036G Minútu grill með ríffluðum grillfleti  
Stórt og óflugt mínútu grill með 2000W elementi sem gerir tryggir að safinn lokist inni kjötinu svo það haldist meyr og lúffengt  
Burstað stál

**12.990**  
FRÁBÆRT VERÐ!



\*\*\* **TRISTAR**  
RK-6103 Hrisgrjónapottur  
Hrisgrjónin verða alltaf fullkomin. Heldur heitu eftir að suðu lýkur.  
Fullt verð kr. 4.990

**3.990**  
20% AFSLÁTTUR



**6.990**  
30% AFSLÁTTUR

\*\*\* **TRISTAR**  
FR-6929 Djúpst. pottur  
Nettur djúpstekingapottur sem auðvelt er að taka í sundur og þrifa.  
Fullt verð kr. 9.990



\*\*\* **TRISTAR**  
TR-2544 Hárklippiset  
Þráðlaust hárklippiset með síðdarstillingu 4-16 mm.  
Fullt verð kr. 4.990

**3.990**  
20% AFSLÁTTUR



**TOPCOM**  
BD-4600 Blóðþrýstingsmælir  
Þessi nákvæmi blóðþrýstingsmælir sýnir blóðþrýsting og hjartslátt í samræmi við staða Alþjóða heilbrigðisstofnunarinnar (WHO). Geymir síðustu 60 mælingar og mælir óreglulegan hjartslátt.  
Fullt verð kr. 7.990

**5.990**  
25% AFSLÁTTUR



◀ **Electrolux**  
ZB-2925 Ergorapido ryksugan  
Upplifðu þessa einstöku létryksugu með skafi og handryksugu í einu og sama tækinu. Mótordrífinn bursti og góður sogkraftur. Ótrúlega létt og lipur í allri notkun.  
Fullt verð kr. 24.990

**19.990**  
SPARAÐU 5.000



\*\*\* **TRISTAR**  
DM-1147 Kleinuhringjárn  
Bakar 7 litla kleinuhringi Tilvalið í barnaafmælið og með kaffinu.  
Fullt verð kr. 4.990

**3.990**  
20% AFSLÁTTUR



**5.990**  
34% AFSLÁTTUR

\*\*\* **TRISTAR**  
WF-2141 Vöflujárn  
Vinsælasta vöflujárnið okkar. Bakar tvær hnausbykkar belgískar vöflur. 1000W.  
Fullt verð kr. 8.990



\*\*\* **TRISTAR**  
YM-2603 Ísvél  
Lagar rjómais, hollan jógúrtis, sorbet eða krápdrykki  
Fullt verð kr. 8.990

**6.990**  
23% AFSLÁTTUR

**JÓLIN 2013**  
**GJAFIR SEM GLEÐJA**



\*\*\* **TRISTAR**  
VB-3908 Gufusúðupottur  
Gufusýður grænmeti, fisk, hrisgrjón, egg, kartöflur svo eitthvað sé nefnt. Vítamín tapast síður og matreiðslan eins holl og hugsast getur.  
Verð áður kr. 11.990

**9.990**  
SPARAÐU 2.000



◀ **PRINCESS**  
202041 Safapressa með hægpressun  
Þessi safapressa byggir á nýrri tækni sem nýtir hraefnið mun betur en áður þekktist. Með hægpressun varðveitast vítamín og ensímur betur og nýtingin eykst um allt að 86%. Aferð og samlögun safans er jafnframt betri. Hentar jafnvel fyrir grænmeti, ávexti, lauf og hveitigras. Auðveld í þrifum.  
Sjáðu kynningarmyndband á rafha.is/slowjuicer

**24.990**  
FRÁBÆRT VERÐ!

**Rafha** ehf.  
Opíð allar helgar til jóla  
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík  
Sími 5880500  
www.rafha.is  
virka daga 10-18  
laugardag 11-17  
sunnudag 13-17





Laufey segir að best sé að taka einungis úr frystinum það lyng sem á að nota í hvert skipti.



Skreytingarnar bindur Laufey gjarnan úti í náttúrunni á haustin og geymir í frysti fram að jólum.



Þéttur krans úr beitylyngi sem bæði getur hangið á hurð eða á miðju jólaborðinu.

## Frystir jólaskreytingarnar

● Laufey Skúladóttir, bóndi á Stórutjörnum, útbýr borðskreytingar og kransa úr lyngi og greinum. Henni finnst best að binda kransana strax á haustin og geyma þá í frysti fram að jólum. Eftir það geta skreytingarnar jafnvel staðið fram á sumar.

Ég geri yfirleitt skreytingarnar mínar á haustin. Ég fer þá bara út og bind kransana niðri í laut, og úr því hráefni sem ég finn þar. Ég geri þetta til að njóta útiverunnar og náttúrunnar og þannig er ég ekki að taka með mér mikið hráefni heim sem ég nota kannski ekki.

Þegar kransinn er tilbúinn fer ég með hann heim og skelli honum bara í frysti fram að adventunni," segir Laufey Skúladóttir, bóndi á Stórutjörnum í Ljósavatnsskarði og handverkskona.

Í skreytingarnar notar Laufey gjarnan sortulyng og krækiberjalyng, beitylyng og fjalldrapa og skreytir með könglum. Hún segir lyngið haldast stínt og ferskt í frosti fram á adventuna og sniðugt sé að safna lyngi í kassa að hausti og frysta.

„Þannig er það eins og nýtt þegar á að fara að

nota það. Þó er ekki gott að láta lyngið þiðna og frysta aftur oft. Best er að taka einungis úr frystinum það lyng sem á að nota í hvert skipti. Kransinn getur þá staðið alveg fram á næsta sumar ef því er að skipta. Til að hann endist lengi spreya ég oft yfir hann, stundum með hárlakki en einnig er hægt að kaupa sérstakt sprej í blómabúðum sem herðir lyngið.“

Laufey rekur handverksgalleríð Surtlu á bæjarhlaðinu við Stórutjarnir ásamt Hrönn Sigurðardóttur og Sigríði Karlsdóttur, þar sem þær selja eigið handverk. Þá heldur Laufey einnig námskeið í skreytingagerð og ullarvinnslu og kennir meðal annars að útbúa jólaskreytingar úr þæfðri ull.

Nánar má forvitnast um skreytingar Laufeyjar á Surtla hönnun á Facebook.

-rat



Ullarkransinn er hönnun Laufeyjar og getur hann sómt sér bæði hangandi á vegg eða á borði. Undir þæfðri ullinni er ljósasería og stingur Laufey gjarnan sortulyngi í ullina til skrauts. Aðferðina við kransinn kennir Laufey á námskeiðum í Gallerí Surtlu.

MYND/LAUFEY SKÚLADÓTTIR



Með þér um jólin...



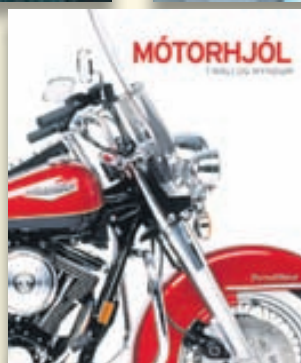
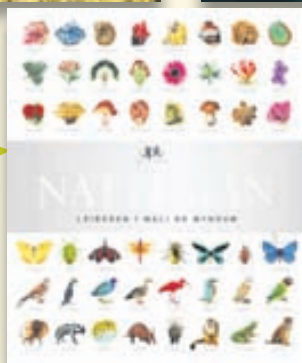
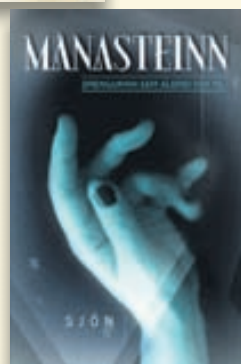
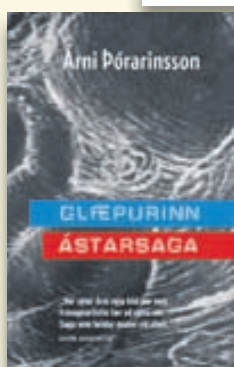
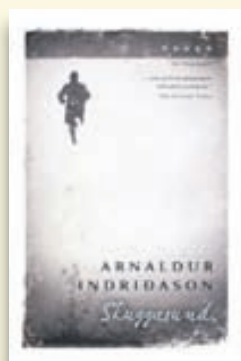
FJÖLBREYTT OG SKEMMTILEG - Í BEINNI Á [WWW.SUDURLANDFM.IS](http://WWW.SUDURLANDFM.IS)



GLEÐJUMST YFIR

GÓÐUM BÓKUM

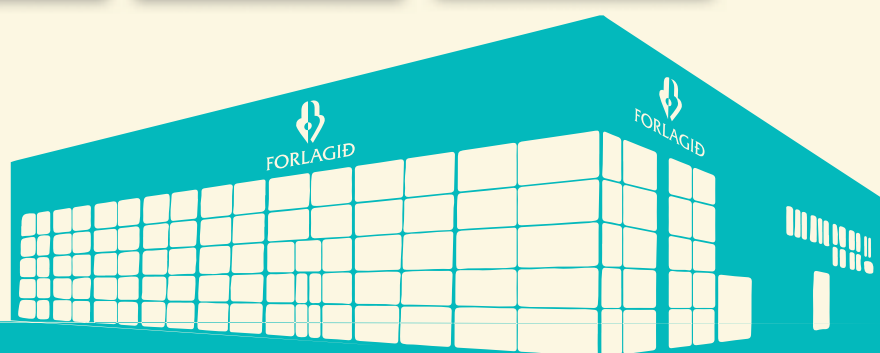
FA-LA-LA-LA-LA



Jólabækurnar eru í Bókabúð Forlagsins, Fiskislóð 39

FORLAGIÐ  
Bókabúð

Opið alla virka daga kl. 10–18 og laugardaga kl. 11–15  
Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | 101 Reykjavík | Sími: 575-5636







Sildarsalat ömmu, majóneslaust og með ferskum engifer, rennur ljúflega ofan í gesti á aðventunni. Kristjana var mikið hjá ömmu sinni og afa í æsku og fylgdi síldarsalatið jólnum hjá ömmu.



Einfalt súkkulaðinammi en í það er hægt að nota það sem til er í skápunum.



Ferskt túnfisksalat sem Kristjana endurgerði í breyttri mynd.

# Endurgerð á ömmusalati

• Kristjana Stefánsdóttir tónlistarmaður hefur uppfært margar af uppskriftum ömmu sinnar. Hún býður gestum sem reka inn nefið á aðventunni upp á majóneslaust síldarsalat og glúteinlaust súkkulaðisælgæti og segir alla falla fyrir kræsingunum um leið.

**A**mma gerði alltaf ekta rússneskt rauðrófu- og síldarsalat fyrir jólin með miklu majónesi. Mamma var líka mikil brauðtertusnillingur og gerði frábært túnfisksalat. Það var auðvitað majónes í þessu öllu en ég er búin að útfæra salötin majóneslaus,“ segir Kristjana Stefánsdóttir tónlistarmaður.

Hún segir gott að eiga salötin í ísskápnum þegar gesti ber að garði á aðventunni sem mótvægi við öllu smákökuflóðinu.

„Salötin eru svo fersk og góð ofan á brauð eða kex. Ég hef engan hitt enn sem fellur ekki fyrir þeim. Ég býð gestum líka gjarnan upp á þúrtvínsstaup með,“ segir Kristjana spök.

„Sjálft get ég lítið borðað af smákökum þar sem ég er með glúteinþöpl, svo ég bý einnig til einfalt sælgæti sem ég kalla súkkulaðinammi. Í það má nota það sem til er í skápunum; hnetur, dödlur og fræ og ýmislegt.

Þetta er mjög einfalt og þægilegt að útbúa, enda aðventan annasamur tími hjá mér,“ segir Kristjana en á næstu dögum kemur út jólaplattan Eitthvað fallett, sem Kristjana vinnur ásamt Svavari Knúti og Ragnheiði Gröndal. Á plötunni er sambland af frumsömdu efni eftir þau þrjú og gömlum og gildum jólalögum. „Við spilum sjálf undir og söngurinn er í aðalhlutverki. Nú tekur við tónleikahald um landið fram að jólum.“



Með jólasvuntuna hennar ömmu. „Amma var algjör snillingur í matseld. Ég er hálfvegis alin upp hjá ömmu og afa og hef kannski erft einhverja takta frá henni.“

## SJÖNU SÍLDARSALAT

1 krukka af lúxussíld (375 gr) smátt skorið (líka laukurinn)  
2 epli skorin smátt  
Vænn bita af þurrulauk skorinn smátt  
Um 12-15 skifur af niðursoðnum rauðrófum/  
rauðbeðum skornar í bita  
Tvær þunnar sneiðar af ferskum engifer,  
skornar í mjög smáa bita

Öllu hent saman í skál og hrært saman. Best er að útbúa salatið degi áður en á að borða það. Smart að setja smá saxaða þúrru ofan á.

## SJÖNU TÚNFISKSSALAT

2 dósir af túnfiski (185 gr.)  
1 laukur, smátt saxaður  
2-3 hvítlausríf, söxuð smátt  
1/2 dós af grænum ólívum, saxaðar smátt  
1/2 krukka af fetaosti, mulinn yfir  
Um 10-12 ferskar dödlur, skornar smátt  
Slatti af góðri olíu, hellt yfir

Allt sett saman í skál. Kryddað með ítölsku pastakryddi frá Pottagöldrum og svo steyti ég líka svartan pipar yfir alveg í bláendann. Allt hrært vel saman. Borið fram með grófu brauði eða kexi.

## SÚKKULAÐINAMMI

Það er alveg frjálst að setja hvað sem er út í. Oft eru til afgangar af fræjum eða þurrkuðum ávöxtum sem er tilvalið að setja út í. Í þetta skiptið setti ég:

200 g gott dökkt súkkulaði  
4 þurrkaðar gráfíkjur, smátt skornar  
4 þurrkaðar dödlur, smátt skornar  
100 gr. möndlur, (aðeins malaðar)  
50 gr. kasjúhnetur (aðeins malaðar)  
Grófur kókos, ein lúka  
Hampfræ (í gullpokanum frá Sollu)

Súkkulaðið brætt í skál yfir vatnsbaði og á meðan er gott að skera þurrkuðu ávextina og mylja hnetur.

Þegar að súkkulaðið er bráðið er gott að láta það kólna aðeins áður en allt gúmmulaðið er sett út í.

Svo er allt sett á bökunarpappír á plötu (ég setti í eldfast mót) og dreift vel úr. Svo steytti ég Himalayasalt yfir allt súkkulaðið, frekar þétt, setti smávegis af hnetum, kókos og fullt af hampfræjum yfir.

Sett inn í ísskáp og látið kólna í nokkra tíma. Síðan, þegar þetta er storknað, þá er hægt að brjóta það og setja í skál. Hrikalega gott og fullt af hollustu og andoxunarefnum!



SKÓLAVÖRÐURSTÍGUR 14 • 101 Reykjavík  
www.sjavargrillid.is • Sími 571 1100

### Opunartími yfir hátíðarnar.

23. des 11:30-16:00 & frá 17:00  
24. & 25. des lokað 26. des frá 17:00  
31. des 11:30-16:00 & frá 17:00 1. jan frá 17:00

**Jólagrillpartí Sjavargrillsins** - Harður pakki fullur af mýkt, fjöllum góðgæti sem skilar hinni sönnu upplifun yls, friðar og allsnægta. Afgreitt fyrir borðið í heild. Verð 8.700 á mann.

**Sælkerapakkinn Sjavargrillsins** - fjöggra rétta hátíðarblanda fjölbreytileika og ferskra hugmynda í bland við hefð. 7.900 á mann.

**Litlujólin** - í hádeginu eru litlujólin sem reyndar eru fullvaxin þriggja rétta jólaveisla, forréttur er jólaplatti aðalréttur, kjöt- eða fiskitvænna og í eftirrétt, rís ala mandé með heitri karamellusósu með jólabragði.

**Filubomba og fínmeti** - Skötuilmurinn liðast upp eftir Skólavörðustígnum á Þorláksmessu 11:30 til 16:00 Verð 4.900 á mann  
**Pantið tímanlega**, nú þegar farið að þéttast í árlega Skötuveislu Sjavargrillsins.





## Fáðu þér síma sem veitir frelsi og skilur íslensku

Nú geta notendur Android snjalltækja frá Samsung glæst enn á ný. Snjalltækin frá Samsung skilja íslensku og getum við nú loks nýtt okkur máltækni til hagræðis og yndisauka – til dæmis með því að tala við tækin í stað þess að stimpla inn texta með lyklaborðinu.

Notkunarmöguleikarnir takmarkast aðeins af ímyndunarafli okkar sjálfra.



Kynntu þér málið á [GalaxyS4.is](http://GalaxyS4.is)

Samsung  
**GALAXY S4**





# TRI-WF2141

**TRISTAR VÖFFLUJÁRN**  
EKTA BELGÍSKAR  
VERÐ FYRIR ... 9.999  
TILBOÐSVERÐ ... 5.999



# PRI-282700

**YONANAS**  
ÍSGERÐAR-  
VÉL

VERÐ ... 12.995

**PureKomachi2**

hnífalínan eru hágæða  
hnífar frá KAI í Japan, sem  
hefur framleitt hnifa í yfir  
100 ár. Hnífarnir njóta  
mikilla vinsælda um  
heim allan.

Verð  
frá 2.999  
tíð 4.499

**HOMEDICS**  
NUDDSESSA

VERÐ  
22.980  
# 58120215

**ARIETE**  
MATVINNSLU-  
VÉL

VERÐ  
9.995  
# ARI-1784

**AEG**  
SAFAPRESSA

VERÐ  
19.999

# AEG-SF2000

**BABYLISS**  
KEILUJÁRN

# BAB-C20E

VERÐ  
7.999



**REMINGTON**  
SLÉTTUJÁRN SILK  
VERÐ ... 13.995  
# REM-S9600

# JÓLABÚÐIN PÍN

**GEORGE FOREMAN**  
**HELSUGRILLIN**

Russell Hobbs

Allt að  
**42%**  
minni fita

**FAMILY**

VERÐ ÁÐUR ..... 16.995  
TILBOÐSVERÐ ..... 14.995

# 65087056

**COMPACT**

VERÐ ÁÐUR ..... 11.995  
TILBOÐSVERÐ ..... 9.995

# 65085056

# KIT-5KHB2571EER



TÖFRASPROTI RAUÐUR  
VERÐ ... 29.999

# KIT-5KMT2204ECA



2 SNEIÐA • EPLARAUÐ  
VERÐ ... 54.990

**NÝTT FRÁ**  
**KITCHENAID**

# KIT-5KEK1522ECA

HRAÐSUÐUKETILL  
VERÐ ... 39.990



# KIT-5KFP0925EER

MATVINNSLUVÉL 9 BOLLA  
VERÐ ... 37.999

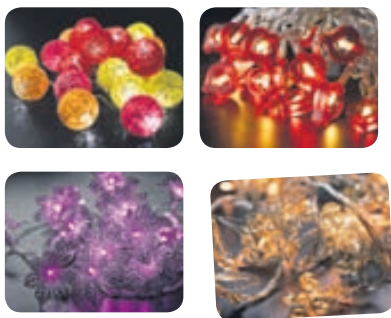


# KIT-5KFC3515EER

SAXARI RAUÐUR  
VERÐ ... 14.999

**EVA SOLO**  
KARAFLA

VERÐ  
7.999  
# 41567560



**SERÍUR**  
KAUPTU TVÆR  
OG FÁDU PÁ ÓDÝRARI Á  
**50%**



# FIS-00211405000

FISLER PARIS  
POTTASETT  
VERÐ ... 39.999



# SEV-PC3751

SEVERIN POPPKORNSVÉL  
VERÐ ... 5.995



**GARMIN GPS**  
LEIÐSÖGUTÆKI NUVI 52LM  
VERÐ ... 39.900  
# GAR-NUVI52LM



# CLO-1629

**CLOER VÖFFLUJÁRN SILFUR**  
VERÐ FYRIR ... 9.999  
TILBOÐSVERÐ ... 7.999

**WASSERMAXX**  
SÓDAVATNSTÆKI

VERÐ  
14.995  
# 28092000



**ÖRBYLGJUOFN**  
17 LÍTRA • 700W  
VERÐ ... 13.995  
# DAN-M171

**PHILIPS**  
AQUA T  
RAKVEL

VERÐ  
17.995  
# PHS-AT750

**EVA SOLO**  
HITAKANNA  
1 LÍTRA

VERÐ  
10.999  
# 41502913

**THERMOS**  
HITA-  
BRÚSI

# 41281075

VERÐ ... 4.999



# NOR-695

**MARMARA MORTEL**  
VERÐ ... 4.499

**HAMBORGARAPRESSA**

# NOR-508

VERÐ ... 2.499



**FISLER**  
HRAÐSUÐUPOTTAR  
VERÐ FRÁ ... 24.999





**ELECTROLUX**  
SKAFTRYKSUGA

VERÐ FYRIR ... 24.990  
TILBOÐSVERÐ ... 19.990  
# AEG-AG934



**BABYLISS** HÁRBLASARI AC

VERÐ ÁÐUR ... 10.999  
TILBOÐSVERÐ ... 8.999  
# BAB-D410E



**GENIO**  
# DEL-EDG456S



**NESCAFÉ**  
Dolce Gusto

**VEGLEGUR KAUPAUKI**  
FYLGIR HVERRI KAFFIVÉL



**CIRCOLO** # DEL-EDG605R  
**CIRCOLO** # DEL-EDG605B  
**CIRCOLO** # DEL-EDG606S



# HEL-136

**ÍSLENSKA PÖNNUKÖUPANNAN**  
SÚ EINA SANNA

VERÐ ... 9.999



**SEVERIN** STÁL BRAUÐRIST

VERÐ ... 6.495  
# SEV-AT2514



# byggto**g**búid

568 9400 byggto**g**buid.is | Kringlunni

facebook.com / byggto**g**buid




# 58120200

**HÁLS- OG HERÐANUDD**  
HAMRANDI

VERÐ ... 16.980



**AEG**  
TÖFRASPROTI

VERÐ ... 10.999  
# AEG-STM4600



**MEDISANA** HITAPÚÐI  
FYRIR HÁLS OG BAK

VERÐ ... 6.995  
# MED-60167



**MEDISANA** BAÐVOG  
MEÐ FITUMÆLINGU

VERÐ ... 5.995  
# MED-40446

## KitchenAid®

HRÆRIVÉL + ÁHALDASETT + MATREIÐSLUBÓK



**HVÍT**  
TILBOÐSVERÐ ... 84.990  
# 69001001

**LITUÐ**  
TILBOÐSVERÐ ... 87.990  
# 69001003



# PRI-202041

**PRINCESS** SLOW-JUICER

VERÐ ... 22.995



**ROOMBA 620**

**RYKSUGUVÉLMENNI**

VERÐ ... 59.995  
# IRO-620



**STEIKARSTEINN**

VERÐ ... 11.499  
# IBI-755000



**AEG**  
KAFFIVÉL

VERÐ  
12.995  
# TAEG-KF7500



**GRUNWERG**

**HÁGÆÐA KERAMÍK**

VERÐ ... 14.999  
# GRW-NFPI28G



**WILFA** HRÆÐSUÐUKANNA

VERÐ  
6.999  
# WIL-WKS



**WILFA** ELDHÚSVOG

VERÐ ... 5.995  
# WIL-KW4



**REMINGTON**  
SKEGGSNYRTIR

LITHIUM ACT  
RAFHLAÐA

VERÐ  
13.999  
# REM-MB4040



**STRAUJÁRN** 2500W

VERÐ ... 5.995  
# SEV-AT2514



**GARMIN**

**HLAUPAÚR** FR-110

VERÐ ... 23.900  
# GRW-NFPI28G



**MELISSA**  
KAFFIMALARI

VERÐ  
3.995  
# MEL-16120009



**BRAUN**  
RAFMAGNS  
TANNBURSTI

ORAL-B VITA

TILBOÐ ... 6.999  
TILBOÐ ... 5.999  
# BRA-D12513



**TRISTAR**  
BLANDARI

GLERKANNA  
MALAR KLAKA

TILBOÐ ... 9.999  
TILBOÐ ... 7.990  
# TRI-BL4430



**GRUNWERG**  
MANDÓLÍN

VERÐ ... 7.499  
# GRW-MS3278



**WILFA**  
BLANDARI

1200W  
TRYLLITÆKI

VERÐ  
18.995  
# WIL-BL1200



**TRISTAR**  
SALT &  
PIPARKVÖRN

VERÐ ... 5.990  
TILBOÐ ... 4.990  
# BRA-D12513



**ESPRESSO**  
KANNA

6 BOLLA

VERÐ  
3.999  
# GRW-ECM06



**PIZZAOFN**

**ARIETE**

VERÐ ... 16.999  
# ARI-DC904



## Jólauppskrift

● **ÆDISLEGA GOTT SÚKKULAÐIFRAUÐ** Sumir vilja alltaf hafa sama eftirréttinn á jólum en aðrir hafa gaman af því að breyta til. Súkkulaði-mousse eða frauðbúðingur er afar góður eftirréttur og í uppáhaldi hjá mörgum. Góður súkkulaðiréttur er fullkominn endir á góðri máltíð. Mousse er létt í sér og frauðkennt og bráðnar í munni. Ótrúlega gott.

### Uppskriftin miðast við fjóra.

2 dl rjómi  
225 g gott súkkulaði  
4 eggjaraður  
2 eggjahvítur  
100 g sykur

Þeytið rjóma og setjið inn í ísskáp á meðan súkkulaðið er brætt í vatnsbaði undir meðalhita. Stíftþeytið eggjahvítur með sykrunum. Hrærið eggjaraður varlega saman við súkkulaðið, bætið síðan þeyttum rjóma saman við og loks eru eggjahvíturarnar hræðar rólega saman við.

Setjið súkkulaði-mousse í falleg staup og geymið í kæli þar til borðið verður á borð. Skreytið þá með smávegis þeyttum rjóma, hindberjum, mintu. Réttinn má gera kvöldið áður en hann er borðaður.



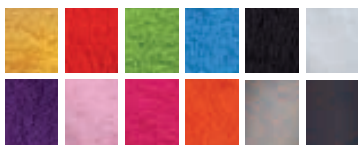
... svo ótrúlega þægileg eftir sturtuna eða baðið!



Höfuðhandklæðin frá Sif eru saumuð úr gæðabómull. Létt og þægileg í notkun og henta jafnt síðu sem stuttu hári og dömum á öllum aldri.



Fánleg í 12 litum



höfuðhandklæði

gsm 660 8860  
elfursif@internet.is

Nánar um sölustaði á facebook



# Þríkrossinn

Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi.

Íslenskt handverk  
Fæst um land allt

Stuðningur til sjálfstæðis

BLINDRAFÉLAGIÐ

Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi  
STOFNAÐ 1939



Hugtök Markaðsráðgjöf



„Það er gott að finna að við höfum gert fjölskyldum kleift að vera saman yfir jólin,“ segir Steinunn Ingvarsdóttir hjúkrunarfræðingur og aðstoðardeildarstjóri krabbameinslækningadeildar Landspítalans.

MYND/VILHELM

# Hátíðlegt að vinna á aðfangadagskvöld

● Starfsmenn krabbameinslækningadeildar Landspítalans skiptast á um að vinna á aðfangadag. Steinunn Ingvarsdóttir segir að því fylgi góð tilfinning að gera kvöldið bærilegt og jafnvel gott fyrir sjúklinga og aðstandendur þeirra.

Á meðan flestir landsmenn sitja að snæðingi með fjölskyldum sínum á aðfangadagskvöld eru alltaf einhverjir sem þurfa að sinna störfum sínum. Meðal þeirra eru starfsmenn heilbrigðisstofnana landsins sem halda áfram að sinna skjólstæðingum sínum eins og alla aðra daga vikunnar. Starfsmenn krabbameinslækningadeildar Landspítalans eru í þeim flokki en deildin býr yfir fjórtán rúmum fyrir sjúklinga með krabbamein og krabbameinstengd vandamál. Steinunn Ingvarsdóttir, hjúkrunarfræðingur og aðstoðardeildarstjóri krabbameinslækningadeildar Landspítalans, segir það vera óskráða reglu að starfsfólk vinni annaðhvort um jól eða áramót yfir hverja jólahátíð. „Persónulega veit ég fátt hátíðlegra en að vinna á aðfangadagskvöld. Það er nefnilega reglulega góð tilfinning sem fylgir því að hafa getað gert kvöldið bærilegra og jafnvel gott fyrir sjúklingana og aðstandendur þeirra. Það er gott að finna að við höfum gert fjölskyldum kleift að vera saman yfir jólin.“

### Sterk tengsl myndast

Í byrjun desember hittast starfsmenn deildarinnar og skrifa jóla-kort til aðstandenda þeirra sem hafa látist á deildinni á árinu. „Þá fáum við tækifæri til að minnst þeirra einstaklinga sem hafa látist og sendum ástvinum þeirra hlýj-



Steinunn ásamt eiginmanni sínum sem er slökkviliðs- og sjúkraflutningamaður. Þau unnu bæði á aðfangadagskvöld í fyrra.

MYND/ÚR EINKASAFNI

ar kveðjur. Það myndast gjarnan sterk tengsl við skjólstæðinga og fjölskyldur þeirra.“ Deildin er skreytt í upphafi adventunnar og um miðjan desember er adventukaffi á setustofu deildarinnar. „Þá búum við til eka súkkulaði og höfum smákökur á borðum. Sjúkrahúspresturinn okkar, sr. Bragi Skúlason, kemur og les jólaguðspjallið og í fyrra kom kór Ásvallakirkju og söng jólalög á adventustundinni.“

Á aðfangadag er messa en aðfangadagskvöldin eru mjög mis-

jöfn frá ári til árs og fer allt eftir fjölda og veikindum þeirra sjúklinga sem liggja inni. „Starfsfólk dekkar upp borð í setustofunni og kveikir á kertum. Við aðstoðum þá sjúklinga sem geta borðað í setustofunni og sitjum saman, borðum jólamatinn og hlustum á messuna í útvarpinu. Stundum kemst enginn sjúklingur fram og þá skiptum við okkur milli þeirra sem þurfa aðstoð við matinn. Stundum hefur verið svo mikið að gera að við náum ekki að setjast saman og borða jólamatinn.“

### Engir tveir dagar eins

Margir gestir líta yfirleitt inn um kvöldið að sögn Steinunnar og dæmi eru um að stórfjölskyldur hafi komið saman og haldið jólin með ástvini sínum, komið með jólamatinn með sér og opnað gjafirnar.

Engir tveir dagar eru því eins yfir jólin eins og búast má við á vinnustað eins og krabbameinslækningadeildinni. Einu eftirminnilegu atviki man Steinunn vel eftir. „Það var þegar hér lá ung kona hjá okkur um jólin. Ung dóttir hennar hafði fengið að gista hjá henni hér á deildinni eina nóttina rétt fyrir jólin. Hún setti auðvitað skóinn sinn út í glugga og þá nátt þurfti hjúkrunarfræðingurinn sem var á næturvaktinni að bregða sér í hlutverk jólasveinsins og setja í skóinn hjá dótturinni.“

- sfj



### JÓLAÞORPIÐ OPNAÐ

Jólaþorpið í Hafnarfirði verður opnað um næstu helgi. Hafnfirski jólaþorpið hefur verið starfandi fyrir jólin frá árinu 2003 og hefur jafnan verið mikil aðsókn. Boðið er upp á stórglæsilega dagskrá allar helgar en jafnframt eru sölubásar þar sem kaupa má ýmislegt fallett til jóla. Þess má geta að jólasveinninn mætir í jólaþorpið á laugardaginn kl. 13 og kveikt verður á jólatré bæjarins um 17.10. Þá er vert að geta þess að Edda Heiðrún Backman verður með dagskrá á Strandgötu 43 sem nefnist Edda og Heiðrúnardroparnir. Hægt er að kynna sér dagskrá Jólaþorpsins á Facebook og á heimasíðu Hafnarfjarðarbæjar.





# JÓLIN KOMA

## JÓLA- OG GJAFAVÖRUR Í MIKLU ÚRVALI



Jólatré  
4.990



Kertastjakar  
frá 590

Krans  
5.990



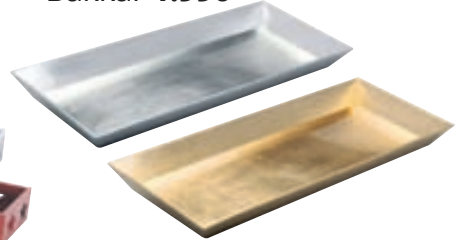
Kertastjakar  
frá 1.190



Kertastjakar fyrir aðventuna

1.990

Bakkar 1.990



Mikið úrval af búddha stytum frá 1.990.-



Fondue 2.590 Salatskál 3.590 Salt&Pipar 2.990



Ballerínur 3.990



Bakkar frá 590



Jólaönnur 1.990



Ljós 7.990

Ljós 9.990



# the PIER



# Jólapappírinn endurnýttur

● Gamall og lúinn jólapappír þarf ekki að enda í tunnunni heldur getur sómt sér prýðisvel uppi á vegg. Allt sem þarf eru skæri og heftari, sæmilegt pappaspjald og glymjandi jólatónlist í útvarpinu.

## JÓLAKRANS ÚR PAPPÍR

1. Klippið hæfilega stóran hring út úr pappa og athugið að þegar laufin eru komin á verður kransinn nokkuð breiðari en pappahringurinn. Notið til dæmis matardisk sem skapalón til að teikna hring, undirskál til að teikna innri hringinn og klippið svo út. Til dæmis mætti nota pappa utan af morgunkorni.



Sniðugt er að nota gamlan jólapappír sem nýtist ekki utan um gjafir og blanda saman munstruðum pappír og einlitum. Verið viðbúin því að klippa út tugi laufa.

2. Klippið lauf út úr gömlum jólapappír. Ef pappírinn er munstraður gæti verið fallegt að hafa nokkur einlit lauf með. Það fer eftir stærð pappahringins og hversu þétt lafunum er raðað hversu mörg lauf þarf að klippa út en verið viðbúin því að þurfa að klippa út nokkra tugi.

3. Brjótið örlítið upp á hliðarnar við annan endann á laufinu svo það bogni aðeins og standi örlítið upp og heftið á pappahringinn. Gott er að miða við að laufin halli sitt á hvað til hliðanna og það þriðja er svo lagt á milli þeirra, örlítið neðar. Passið bara að það gliði ekki í pappahringinn á milli laufa.



Brjótið örlítið upp á hliðarnar við annan endann á laufinu svo það bogni aðeins og standi þannig örlítið út. Heftið það svo á pappahringinn. Gott er að láta lauf standa út af hringnum til hliðanna og leggja það þriðja í miðið, örlítið neðar.

4. Vinnið ykkur þannig áfram allan hringinn. Þegar hringurinn er hálfnaður mætti byrja aftur á upphafsreit og þannig að laufin mætist miðja vega. Á kransinum á myndinni var haldið áfram í sömu átt allan hringinn.

5. Festið fallegan borða aftan á spjaldið og hengið upp.



Festið fallegan borða við hringinn og hengið upp.

MYND/STEFAN

## jólaföndur

### ● KERTIN Á AÐVENTUKRANSINUM

Hið sígræna greni aðventukransins tákna lífið sem er í Kristi og hringurinn tákna eilífðina. Fyrsta kertið nefnist spádómskertið og minnir á fyrirheit spámannanna Gamla testamentisins er höfðu sagt fyrir um komu frelsarans. Annað kertið nefnist Betlehems-kertið. Þar er athyglinni beint að þorpinu sem Jesús fæddist í, og þar sem ekkert rúm var fyrir hann. Þriðja kertið nefnist hirðakertið en snauðum og ómenntuðum fjárhirðum voru sögð tíðindin góða á undan öllum öðrum. Fjórða kertið nefnist síðan englakertið og minnir okkur á þá sem báru mannheimi fregnirnar.

[www.visindavefur.is](http://www.visindavefur.is)



## barnajól

### BÖRNIN Í MELASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



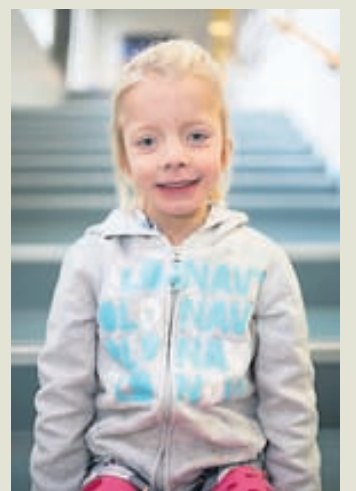
**Hver er besti jólasveinninn?** Kertasleikir.

**Af hverju er hann bestur?** Af því hann gefur svo margar gjafir.

**Hvað fékkstu frá Kertasníki í fyrra?** Tannbursta og eitt-hvað legódrasl og svo eitthvað svona... Já, bíl.

**Hvað er best við jólin?** Ég veit það ekki, en mér finnst ekkert svo sérstakt við jólin.

*Bjarni Magnús Jóhannesson, 6 ára*



**Af hverju höldum við jólin?** Út af því við eigum að fá pakka.

**Hver er besti jólasveinninn?** Hann heitir Kertasnjall.

**Af hverju er hann bestur?** Af því hann ruglaðist einu sinni, hann gaf mér náttföt og hann gaf systur minni ilmvatn og mamma kafnaði út af því hún þoli ekki ilmvatn og mamma fékk hælaskó!

*Kristín Björg Björgvinsdóttir, 6 ára*

PPARTENVA • SJÁ • 133260

## LJÓMINN Á SKILIÐ ÞAÐ LOF SEM HANN FÆR

Góðar uppskriftir ganga kynslóð fram af kynslóð og minningin um uppáhaldskökuna sem amma bakaði fylgir okkur alla tíð. Bragðið, lyktin úr ofninum ...

Kökurnar verða ljómandi með Ljóma.

Ljóma smjörflíki er eingöngu framleitt úr jurtaolím og án transfitu.

Taktu þátt í Ljómaleiknum á Facebook – [Facebook.com/ljomasmjorfliki](https://www.facebook.com/ljomasmjorfliki) Glæsleg Kenwood hrærivél í verðlaun.





# Unicef vörurnar fást hjá okkur



BÓKABÚÐ  
MÁLS & MENNINGAR  
LAUGAVEGI 18



Lækjargata 2a og Vesturgata 2a 101 Reykjavík opið 9 - 22 alla daga



# Byrjar að telja niður 1. október

● Kennarinn Mikael Marinó Rivera er forfallið jólabarn. Fyrsta október ár hvert setur hann jólalög á fóninn og byrjar að telja niður dagana til jóla. Þegar nær dregur jólum setur hann ásamt félögum sínum upp möndlubás niðri í miðbæ og hefur framtakið vakið hrifningu.



Mikael gerir sér það gjarnan að leik að senda fólki jólalög og minna á hversu margir dagar eru til jóla löngu áður en þau bresta á.

MYND/VALLI

**M**ikael Marinó Rivera setur í jólagírinn fyrsta október ár hvert. Minna jólaglaðir ættingjar, vinir og vinnufélagar gefa honum oftast en ekki illt auga en Mikael svarar fyrir sig: „Fyrir mér eru jólin yndislegur tími með fjölskyldu og vinum, góður matur og auðvitað pakkar. Allt er þetta tilhlökkunar-efni að mínu mati.“

Mikael lætur mótbáru ekkert á sig fá og gerir sér það að leik að senda fólki jólalög og minna á hversu margir dagar eru til jóla löngu áður en þau bresta á. Hann lætur ekki þar við sitja sem sýnir sig meðal annars í því að þegar blaðamaður náði tali af honum 21. október síðastliðinn var hann með fjölskyldunni að skoða jólaskrautið í IKEA. Þegar nær dregur jólum setur hann svo ásamt tveimur félögum sínum upp möndlubás niðri í bæ, vegfarendum til mikillar ánægju.

Aðspurður segist Mikael ekki endilega halda í ákveðnar hefðir. „Ég er enginn reglupési hvað þær varðar og er ekkert í föndri, bakstri eða svoleiðis vesni. Hjá mér snýst þetta aðallega um að mergsjúga jólastemninguna í kringum mig. Ég



Mikael byrjar að hlusta á stöku jólalög 1. október ár hvert. Plöturarnar með Baggalút eru í mestu upphaldi og er hann sömuleiðis árlegur gestur á jólatónleikum hljómsveitarinnar.

fer þó alltaf á jólatónleika Baggalúts og í ár ætla ég með stórum hópi vina og vandamanna á tónleikana.“

Mikael segist vera löngu byrjaður að huga að jólagjafainnkaupum og punktar reglulega hjá sér þegar hann fær góðar hugmyndir eða þegar hann fær ábendingu um sniðugar jólagjafir. „Jólin eru ekki ódýrasta hátíð ársins og ég er örugglega ekki einn um það að eyða alltaf aðeins of miklu.“

Eitt af því sem Mikael hefur hugsað sér að gera fyrir þessi jól er

að koma á hefð í vinahópnum. „Hópurinn hittist nú þegar einu sinni yfir sumartímaminn og mig langar líka að skapa adventuhefð og fá hópinn til að koma saman og gleyma sér í góðu jólastuði,“ segir Mikael sem er fyrir löngu búinn að skipuleggja viðburðinn í kollinum.

Þó að langt sé til jóla vill hann nota tækifærið og óska landsmönnum öllum gleðilegra jóla. „Ég hvet svo alla til að drífa sig í jólagírinn, enda styttra í hátíðina en margur heldur.“

-ve

**Pågen**  
Pågen smásnúðar minna okkur á jólin og koma okkur í sannkallað jólaskap.

*Jólasnúðarnir*

**Þeir eru komnir!**

-alltaf mjúkir og góðir.

**Pågen. giffjar GINGERBREAD**

OPEN!



Vinsælt er að djúpsteikja kalkún í Bandaríkjunum.

## Kalkúnninn grillaður eða djúpsteiktur

● Hví ekki að prófa nýjar aðferðir við matreiðslu á kalkún? Djúpsteiking tekur skamman tíma.

### HEILGRILLAÐUR KALKÚNN

Fyrir 8-9 manns  
1 kalkún ca. 4-4,5 kg  
4 msk. olía  
Salt og nýmalaður pipar  
1-2 msk. rósmarín, smátt skorið  
2 hvítlauksgeirar, pressaðir  
2 laukar, skornir í báta  
1-2 epli skorin í báta

Takið innmatinn úr fuglinum. Perrið fuglinn að innan og utan með eldhúspappír. Penslið fuglinn með olíu og kryddið með salti, pipar, rósmarín og hvítlauk. Fyllið fuglinn með lauk- og eplabátum.

Setjið hann á gatalausan grillbakka og setjið á meðalheitt grill. Lokið grillinu og grillið í u.þ.b. 75 mín. eða þar til kjarnhiti nær 70°C. Grill eru mjög mismunandi og því gott að nota kjöthitamæli. Gott er að snúa fuglinum 1-2 sinnum í hálfhring, lárétt (ekki velta honum yfir á bringu). Penslið yfir fuglinn við og við með olíunni sem lekur í bakkann. Þegar fuglinn er tilbúinn skal taka hann strax af grillinu og pakka honum í álpappír ef hann þarf að bíða.

### DJÚPSTEIKTUR KALKÚNN

Kryddið fuglinn vel sólarhring áður en hann er eldaður eða leggið hann í kryddpækil. Olían verður að vera heit (kraumandi) eins og í kleinupotti og hitinn má ekki detta mikið niður þegar fuglinn er settur ofan í feitina. Hrápressuð djúpsteikingarolía er mjög góð til steikingarinnar. Miðað er við að djúpsteikja fuglinn í 7,5-8 mín. á hvert kíló. 4,7 kílóa kalkún þarf að steikja í 35 mín. Heimild: Kalkúnn.is





# ALLT Í PAKKANN



**20%  
JÓLAFLÁTTUR**  
AF MEINDL GÖNGSKÖM



**YOGADÝNUR**  
YOGA MAD OG CASALL  
**FRÁ 5.490 KR.**



**GRIFFLUR**  
Í RÆKTINA - ADIDAS  
**FRÁ 3.990 KR.**



**HELLY HANSEN**  
ULLARNÆRFÖT - VELDU HLÝJU Í  
JÓLAÞAKKANN  
**FRÁ 10.990 KR.**



**BAKPOKAR**  
DEUTER FUTURA  
DAGPOKAR  
**FRÁ 18.990 KR.**



**BRÚSAR**  
Í RÆKTINA - CAMELBAK  
MARGIR LITIR  
**FRÁ 3.990 KR.**



**PÚLS-ÚR**  
POLAR FT4 MEÐ PÚLS- OG  
BRENNSLUMÆLI  
**17.990 KR.**



**20%  
JÓLAFLÁTTUR**  
AF JAMIS REIÐJÓLUM FYRIR ALLA FJÓLSKYLDUNA



**SKÍÐI**  
ROSSIGNOL FYRIR STRÁKINN OG  
STELPUNA  
**27.990 KR.**  
ALLIR SKÍÐAÞAKKAR MEÐ  
**20% AFLÆTTI**

Fáðu aðstoð við valið á réttu jólagjöfunum.  
Starfsfólkið okkar þekkir vörurnar sem það selur.

**ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF**

**ÚTILÍF**

GLÆSIBÆ

KRINGLUNNI

SMÁRALIND

utilif.is



**Gríms humarsúpa**  
Ómótstæðilega góð!

Grímur kokkur mælir með:  
Gott er að bera þú í næstman humarsúpu  
eftir að hólur er að láta síginn upp.  
Gott væri líka að gera þú þú síginn upp þess.



Mær hefur gaman af matreiðslupáttum og þá sérstaklega Jóa Fel.

LÖSMYNDAR

# Eldaði jólamatinn tólf ára gamall



● Mær Ægisson er þrettán ára áhugakokkur. Hann tók sig til og eldaði jólamatinn fyrir fjölskylduna í fyrra. Þá var hann með humarpasta, nautalundir og pavlívur en í ár stefnir hann á að elda kalkún.

**M**ær Ægisson, nemandi í Háteigsskóla í Reykjavík, hefur lengi haft áhuga á matargerð og bakstri. Níu ára byrjaði hann að spreyta sig í eldhúsinu. Hann horfir auk þess mikið á matreiðsluþætti og þá sérstaklega Eldað með Jóa Fel og MasterChef. Í byrjun desember í fyrra fór hann að hafa orð á því við foreldra sína að hann langaði til að fá að elda jólamatinn. Í fyrstu héldu þau að hann væri að grínast en fljótlega rann það upp fyrir þeim að svo var ekki. Þau ákváðu að standa ekki í vegi fyrir honum.

En hvernig skyldi honum hafa dottið þetta í hug? „Ég var að horfa á Jóa Fel elda nautalundir og langaði að prófa,“ segir Mær sem fór svo ásamt foreldrunum og keypti allt sem þurfti í matinn. Það var svo klukkan hálf fimm á aðfangadag sem hann hófst handa við matseldina. „Við foreldrarinn vissum í raun ekkert hvað við áttum af okkur að gera og þvældumst eiginlega bara fyrir því hann vildi enga hjálp,“ segir móðir hans, Gróa Másdóttir.

Mær var með humar á pasta-hreiðri í forrétt, nautalundir með villisveppasósu og sætum kartöflum í aðalrétt og pavlívur með berjasósu og vanillurjóma í eftirrétt. Máltíðin var afar vel heppnuð og foreldrar hans, ömmur og tveir yngri bræður áttu ekki orð. „Ég spurði hann meðan á eldamenskunni stóð hvað hann héldi að margir tólf ára strákar í heiminum væru að elda jólamatinn og hann taldi þá ekki geta verið marga,“ segir Gróa.



Mær var með litla marengstoppa með berjasósu og vanillurjóma í eftirrétt.

Hún ákváð að segja Jóa Fel frá afrekinu ef hún fengi tækifæri til og þegar hún rakst á hann nú í haust var hann að vonum afar upp með sér að hafa verið Má jafn mikill innblástur.

En skyldi Mær ætla að leggja eldamenskuna fyrir sig? „Nei – mig langar að verða atvinnumaður í fótbolta en þetta verður örugglega alltaf áhugamál.“ En hvað-

an skyldi áhuginn koma? „Við foreldrarinn höfum gaman af því að elda og bjóða í mat en móður-afi Mús og nafni var mikill kokkur. Ætli þetta fylgi ekki nafninu,“ segir Gróa.

Mær ætlar að halda uppteknum hætti í ár og hefur fengið leyfi til að elda kalkún. Því má slá nokkuð föstu að fáir jafnaldrar hans muni leika það eftir.

-ve

LÁTUM FRÍÐARLJÓSIÐ LÝSA UPP AÐVENTUNA

Með því að kaupa FRÍÐARLJÓSIÐ styrkir þú hjálparstarf og um leið verndaðan vinnustað.

Hjálparstarf kirkjunnar

**Finndu þinn eigin stíl Vertu einstök**

My Style tiskuhús

Bæjarlind 1-3  
201 Kópavogur  
s: 571-5464



**SÖGULEGIR JÓLAPLATTAR** Jólalplattar frá Bing og Gröndahl í Kaupmannahöfn voru vinsælir á heimilum landsmanna hér áður fyrr. Árin 1928-1930 framleiddi fyrirtækið sérstaka íslenska jólalplatta þar sem myndefnið var íslenskt. Jólalplattinn hér til hliðar er frá 1930 og sýnir nú íslenska jólasveina á leið til byggða. Plattinn frá 1929 er með mynd af Gullfossi, fyrsta skipi Eimskipafélags Íslands og á plattanum frá 1928 er mynd af Dómkirkjunni í Reykjavík. Jólalplattarnir voru framleiddir í takmörkuðu upplagi og er talið að mótin séu ekki til lengur.





## BLUE LAGOON UNDIR JÓLATRÉÐ

### JÓLAPAKKAR

Veldu úr mismunandi jólagjafahugmyndum Bláa Lónsins. Verð frá 4.900 kr

### GJAFAKORT

Þú velur upphæðina. Gjafakortinu er pakkað í fallega öskju og gildir fyrir alla vöru og þjónustu

### SÖLUSTADIR

Verslun Blue Lagoon Laugavegi  
Verslun Bláa Lóninu  
Vefverslun [bluelagoon.is](http://bluelagoon.is)  
Verslun Leifstöð  
Hreyfing Glæsibæ

**BLUE LAGOON**  
ICELAND



## Jólagjafir í kringum 3.000 krónur

- Það getur reynst þrautin þyngrri að halda um budduna um jólin.

1. Í Líf og list fæst úrval fagurskreyttra glasa. Þjörglösin kosta til að mynda 2.990 kr.
2. Kaffið bragðast betur í múmínbolla. Jólamúmínbollinn 2013 kostar 2.300 kr. í Art form.
3. Borðspil hafa löngum þótt vænlegar jólagjafir. Hið sívinsæla Jungle Speed kostar 2.995 kr. í Nexus.
4. Wasgij-púsluspil fyrir alla fjölskylduna kostar 3.240 kr. hjá Spilavinum.
5. Í Storkinum er hægt að setja saman skemmtilegan hannyrðapakka á því verði sem hentar hverju sinni. Starfsfólkið þar aðstoðar með glöðu geði við að raða saman í pakka.
6. Myndlist er góð gjöf og líka fjárfesting. Á jólabasar Gallerí Kunstschlag-er á Rauðarárstíg má finna ógrynni af list eftir bæði unga og reyndari myndlistarmenn á góðu verði.
7. Í Geysi á Skólavörðustíg má fá ullarsokka á 2.700 og ullarhanska á 2.800 kr., svo engum verði kalt um áramótin.

- hpó

## KitchenAid

THE MORE YOU USE IT  
THE BETTER IT LOOKS



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

### jólauppskrift



● **AD SJÓÐA HANGIKJÖT** Helstu mistökinn sem fólk gerir þegar það sýður hangikjöt er að hafa vatnið bullsjóðandi og sjóða kjötið of lengi. Þannig verður kjötið þurr og rýrnar mikið.

Sumir setja hangikjötið í pott með köldu vatni, hita það rólega að suðu og slökkva síðan undir pottinum þegar suðan er komin upp en láta hann standa á hellunni svo kjötið kólni í soðinu. Þannig fæst mátulega soðið kjöt, mjög safaríkt og meyr. Aðrir vilja ívið þurrara kjöt og láta það þá malla við vægan hita í nokkra stund. Alltaf er þó mælt með því að kjötið sé látið kólna í soðinu, að minnsta kosti í nokkra stund.

Algengast er að sjóða kjötið bara í vatni en sumir bæta 1 til 2 matskeiðum af sykri eða púðursykri út í. Aðrir bæta maltöli út í suðuvatnið eða sjóða lárviðarlauf, lauk eða annað grænmeti með.

Gott er að nota kjöthitamæli við suðu á hangikjöti og mæla kjarnhita, sem er hitinn í miðju stykkinu, hann á ekki að fara yfir 70°C og gott er að hann sé nokkrum gráðum lægri.

Sumir kjósa að gufusjóða hangikjöt eða steikja það í ofni við vægan hita. Þess ber að geta að kjöt matreitt á þann máta verður saltara en ella.



SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

[www.smartboutique.is](http://www.smartboutique.is)

Laugavegur 55, sími 551 1040

mánudag - föstudag 10 – 18

laugardaga 10 – 16

sunnudaga 12 – 16

Smart Boutique



Laugavegur 55 • [www.smartboutique.is](http://www.smartboutique.is)

SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

[www.smartboutique.is](http://www.smartboutique.is)

Það er aðeins ein alvöru hanskabúð og hún er á Laugaveginum við hliðina á Bónus.



Herratrefill og leðurhanskar hlý og góð gjöf sem klikkar aldrei á aðeins **4.950 kr.**

Margir litir í boði. Sama verð og í fyrra.



Fallegir og mjúkir herratreflar aðeins **2.500 kr.**



Leður og sauðskinnslúffur.  
Barna frá **1.990 kr**  
Dömu /herra frá **3.900 kr**



Mikið úrval af krögum, húfum og herðaslám 1. flokks skinn íslensk hönnun. Framleitt í Evrópu.

Verð. frá **29.900 kr**



100 litir af leðurhönskum

**Aðeins 3.450 kr.**

parið



Mikið úrval af húfum töskum og krögum úr gervifeld frá Hauer. Vönduð vara



Pasminur og hanskar í stíl margir litir í boði  
Tilboð. **4.950 kr.** fyrir settið.  
Sama verð og í fyrra.



Refaskott og hanskar að eigin vali.  
Aðeins **12.490 kr**  
Stutt skott og hanskar aðeins **9.900 kr**  
Vinælasta tilboðið ár eftir ár.



Herra leðurhasnkar frá **3.890 kr**



Yfir 100 tegundir af leður seðlaveskjum  
verð frá **3.900 kr.**





**NÝ SENDING AF  
JÓLAFÖTUM!**

**ÚTSALA HAFIN  
Á ÚLPUM!**

B/A/S/L/E/R  
**Parisar**  
TÍZKAN

Skipholti 29b • S. 551 0770

Vertu vinur 



Tónlistarmaðurinn Nick Lowe kemur á óvart með nýrri jólaplötu sinni.

## Eyrnakonfekt á aðventunni

• Þegar stungið var upp á því við Nick Lowe að næsta platan hans yrði jólaplata brást hann ókvæða við. Sármóðgaður hugsaði hann með sér að neðar yrði ekki komist á tónlistarferlinum. Jólaplötur væru eiginlega það síðasta sem menn gerðu áður en þeir yrðu gleysku manna að bráð.

Eftir þrjátíu og sex og hálfu sekúndu segir Nick að runnið hafi upp fyrir sér ljós. Þetta væri eiginlega bara frábær hugmynd. Núna ætti hann þess kost að gera jólaplötu eftir sínu höfði, útsetja upp á nýtt gamla úr sér gengna slagara, draga fram jólalög sem hefðu gleymst og semja svo nokkur ný.

Þessi formúla gamla rokkarans gekk upp. Platan Quality Street, A Seasonal selection for all the family, kom út á haustmánuðum og hefur fengið ágætis viðtökur. Þreyttu lummurnar sem urðu fyrir valinu eru Silent Night, okkar gamla góða Heims um ból, og I wish it could be Christmas every day, eftir Roy Wood, stofnanda Electric Light Orchestra og Wizzard. Glaðleg útsetning fyrrnefnda lagsins (sálmsins) fær mann til að hugsa til hlýlegra Karfbahafseyja og hið síðarnefnda er komið í bráðskemmtilega ska-útsetningu. Gömlu, gleymdu jólalöggin eru Old Toy Trains eftir Roger Miller (King Of The Road) og þjóðlagið Children Go Where I Send Thee, sem iðulega var á tónleikadagskrá Johnnys heitins Cash í gamla daga.

Það er hins vegar nýsmíðin sem mesti fengurinn er í á Quality Street... Tvö laganna eru eftir

Nick Lowe sjálfan. Hið þriðja semur hann með Ry Cooder og þarna er einnig nýtt lag eftir Ron Sexsmith auk nokkurra til viðbótar. Nick sýnir með lögunum Christmas at the Airport og I Was Born in Bethlehem að hann á enn heilmikið inni eftir meira en fjóra áratugi í bransanum. Texti fyrrnefnda lagsins fjallar um að vera veðurtepptur á flugvelli á jólum og í hinu síðara segir Jesús frá því sem hann hefur fengist við síðustu tvær þúsaldir, aðallega að vera til staðar fyrir þá sem eru einmanna og eiga undir högg að sækja af ýmsum ástæðum.

Quality Street... er nálægt því að vera eins óhefðbundin jólaplata og hægt er að teygja formið. Hún verður ekki gripin við fyrstu eða aðra hlustun. Eftir það fer hún að vinna á. Fyrir þá sem eru búnir að fá nóg af gamla jóla-sjúddiraririnu er hún góður kostur. Og nafnið: ja, það vísar auðvitað til gamla góða Mackintosh-sælgætisins sem hét víst alltaf Quality Street í gamla daga og gerir kannski enn fengur að því að fá Mackintosh á jólum en þeim íslensku. Og nafnið vísar einnig til þess að á plötunni er svo sannarlega sitt lítið af hverju, og flest hið ágætasta eyrnakonfekt.

-sfj

### jólamarkaðir

• **JÓLASTEMNING Í BORGinni** Jólamarkaður verður á Ingólfstorgi frá 14. desember. Þar verða lítill og falleg jólahús og boðið upp á handverk, hönnun og ýmislegt jólagóðgæti. Sannkölluð jólastemning með fjölbreyttri skemmtun fyrir alla. Á Þorláksmessu munu tenórarnir þrír syngja fyrir gesti og gangandi kl. 21.

Þá verður jólamarkaður í Heiðmörk við Elliðavatn en hann verður opnaður 1. desember og verður opinn allar helgar fram að jólum frá klukkun 11-16. Mikið úrval af íslensku handverki og hönnun í söluskúrum og í Gamla salnum og í Kjallaranum. Á Hlaðinu verða til sölu nýhöggin íslensk jólatré og þar að auki mikið úrval af tröpputján-um vinsælu. Einnig eldiviður og viðarkyndlar.



## HEIMABÍÓ Í EINUM HÁTALARA



### JBL Cinema SB200



#### HELSTU KOSTIR

- Getur notað sömu fjarstýringu og sjónvarpið
- Harman Display Surround tækni
- Þráðlaus Bluetooth tenging
- Einfalt í uppsetningu



VERÐ  59.990

## Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • [WWW.SM.IS](http://WWW.SM.IS)

Ábendingahnappinn má finna á [www.barnaheill.is](http://www.barnaheill.is)



**Barnaheill**  
Save the Children á Íslandi

Vissir þú að...  
Öll börn eiga rétt á samvistum  
við báða foreldra sína.



# GEFÐU GÓÐA SKEMMTUN



Gjafakort Smáralindar er tilvalin jólagjöf fyrir foreldra, afa, ömmur, systkini, vini...

Gjafakortin fást bæði á þjónustuborðinu á 2. hæð og á [smaralind.is](http://smaralind.is)



**SMÁRALIND**

Góða skemmtun



# Náttúran var innblásturinn

● Eva Sól Jakobsdóttir og Heather Renee Edgar skelltu sér í þriggja vikna blómaskreytinganám til heimabæjar Heather í Ohio í sumar. Vinkonurnar áttu því ekki í nokkrum vandræðum með að setja saman borðskreytingu fyrir Jólaláð Fréttablaðsins.

**N**áttúran og einfaldleiki var okkar innblástur og við reyndum að halda kostnaði í lágmarki. Allir ættu að geta gert þessa skreytingu og það er til dæmis upplagt að fara með fjölskylduna í göngu um Heiðmörk og tína köngla. Grenið er hægt

að klippa af trjám í garðinum eða spyrja um leyfi í öðrum gördum ef engin eru í ykkar garði," segir Eva Sól. Þær mæla með því að gera skreytinguna á Þorláksmessu því á aðfangadag er oft mikið stress. Gott er að vökva skreytinguna yfir hátíðarnar ef hún á að standa. - hþó



MYNDIR/VALLI



Heather Renee Edgar og Eva Sól Jakobsdóttir reyndu að halda kostnaði í lágmarki við borðskreytingu ársins.



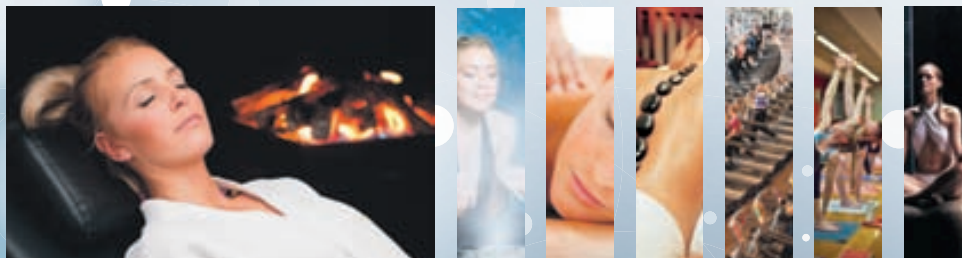
„Við unnum með það sem við fundum úti. Köngla, greni og trjágreinir. Hreindýrshorn sem pabbi minn hafði átt í mörg ár fékk að fljóta með. Kertin eru vafin með grófu snæri úr Bauhaus,” segir Eva Sól.



Gamlar jólakúlur er tilvalið að nýta í þessa skreytingu og hægt er að leika sér með liti. Könglunum rúlluðu þær upp úr glimmeri og lökkuðu svo.

## GEFÐU ÁVÍSUN Á GÓÐA HEILSU Í JÓLAGJÖF

**WorldClass  
ICELAND**



**LA GAR SPA**

Úrval gjafabréfa í boði í öllu sem viðkemur heilsurækt, snyrti- og nuddmeðferðum.



# Íslenskur kalkúnn

## Hollur hátíðarmatur!



### Heslihnetu- og sveppafylling að hætti Reykjabúsins

- 150 g smjör
- 350 g nýir sveppir, niðursneiddir
- 200 g laukur, smátt saxaður
- 1 stilkur sellerí, smátt saxaður
- 1/2 búnt steinselja, smátt söxuð eða 2 msk þurrkuð
- 3-4 msk þurrkuð salvía
- 300 g skinka, smátt söxuð
- 100 g heslihnetur, ristaðar og sneiddar
- 150 g (u.þ.b. 3 bollar) brauðteningar
- 2 stór egg
- 2 dl rjómi
- 1/2 tsk salt
- 1 tsk ferskmalaður pipar

Bræðið smjör í stórum potti og látið sveppi og grænmeti ásamt steinselju, salvíu og skinku krauma í því í 10 mínútur eða þar til grænmetið er orðið mjúkt. Bætið þá heslihnetum og brauðteningum í pottinn og látið fyllinguna kólna lítillega. Hrærið þá eggjum og rjóma saman við og kryddið með salti og pipar. Má laga daginn áður og geyma í ísskáp þar til fylla á fuglinn.

Verði ykkur að góðu

*Nonni og Sína*

Reykjabúinu, Mosfellsbæ.

- Holda kalkúnn frá Reykjabúinu er hollur
- Hreint kjöt án allra aukaefna, fitusnautt og létt í maga
- Fæst í flestum matvöruverslunum

Fleiri uppskriftir og eldunarleiðbeiningar á  
[kalkunn.is](http://kalkunn.is)

**Holda**  
KALKÚNN



ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA



# Graníthöllin

Legsteinar

## Allt innifalið

Legsteinn, beðrammi  
granítluft, granítvasi  
batterískerti, áletrun  
og uppsetning



Fullt verð: 400.000,-

Tilboðsverð: 278.000,-



Fullt verð: 475.000,-

Tilboðsverð: 325.000,-



Fullt verð: 515.000,-

Tilboðsverð: 349.000,-

Setjum upp legsteina  
allt árið

Bæjarhrauni 26  
220 Hafnarfirði  
Sími 555-3888  
www.granithollin.is



Pálína Jónsdóttir leikkona fer ekki hefðbundnar leiðir í matargerðinni. Hún reynir að nýta náttúruna þegar færi gefst. MYNDR/VILHELM

## Kjúklingur með ljúfu jólabragði

● Pálína Jónsdóttir leikkona rekur sveitahótelid Lónkot í Skagafirði sem hefur skapað sér sérstöðu í framsetningu staðbundins hráefnis úr sveitinni. Hér gefur hún uppskrift að óvenjulegum kjúklingarétti.

Pálína hefur verið með annan fótinn í New York í nú á þar sem hún starfar sem leikkona. Á sumrin fer hún heim í Skagafjörð og leikur sér með náttúruna í matargerðinni. Núna býr hún í Reykjavík en fer utan þegar verkefni kalla. „Ég hef ekki haldið jóli í Bandaríkjunum en oft tekið þátt í þakkargjörðarhátíðinni. Þá er kalkúnn og tilheyrandi meðlæti. Ég hef oft haldið íslensk jóli hjá foreldrum mínum ásamt dóttur minni, Uglu Hauksdóttur. Hún verður ekki hér á landi núna um jólin. Uglu er í námi í handritsgerð og leikstjórn kvikmynda í Columbia-háskólanum í New York,“ segir Pálína.

### Óhefðbundin jól

„Rjúpan hefur fylgt fjölskyldu minni á jólum og sömuleiðis svínahamborgarhryggur. Móðir mín hefur ákveðnar venjur á jólum en ég er frjálsslyndari og óhrædd að breyta til. Í fyrra eldaði ég humar og lambakórónu og notaði rósablöð og alls kyns blómaættadar sósur og marineringar sem ég kom með heim í farteskinu frá Terra Madre-hátíðinni í Tórínó á Ítalíu sem Lónkot tók þátt í fyrir Skagafjörð. Ég nota eins mikið úr náttúrunni og ég kemst í,“ segir hún. „Ég tóni grös, ber og blóm og rækta eigið grænmeti og krydd. Þetta nýti ég allt sumarið á hóteliinu. Einnig er ég í góðu sambandi við fisk- og fuglaveiðimenn. Allt frá því að foreldrar mínir opnuðu Lónkot hef ég verið viðloðandi eldhúsið og finnst það mjög skemmtilegt. Ég mótaði hugmyndafræðina fyrir matargerðina sem þótti í þá daga fremur framúrstefnuleg og kenjót en í dag er þessi matargerð afar vinsæl,“ segir Pálína sem er mikill sælkeri. „Ég borða yfirleitt fisk og grænmeti á virkum dögum en um helgar finnst mér gott að fá mér kjötmeti.“

### Frumleg matargerð

Pálína leggur áherslu á hollan en jafnframt ljúffengan mat sem hún útsetur með blómum, jurtum og berjum. Hún er frumleg þegar kemur að eldamennskunni og leggur ástríðu í hana. Hér gefur Pálína uppskrift að veislumat þar sem

Fallegur og góður réttur fyrir þá sem vilja ekki þungan saltan og reyktan mat.



notað er hvítt kjöt, kjúklingur eða kalkúnn eftir smekk. „Ég útbjó kryddsoð og rauðkálslaukmauk sem meðlæti en rétturinn ætti að henta vel þeim sem huga að heilsunni,“ segir hún. „Bragðið af þessum rétti er jólalegt, sérstaklega kryddsoðið, jólaillmur kemur í húsið þegar það er útbúið. Þetta er óhefðbundin og spennandi bragðsamsetning sem fólk getur prófað á adventunni eða um jólin,“ segir Pálína. -ela

### KJÚKLINGUR Á RAUÐKÁL-SLAUKMAUK MEÐ KRYDDSOÐI

Fyrir 4

**Kryddsoð**  
1 bolli hvítvín  
½ bolli hrísgrjónaedik  
⅓ bolli sólvasósa eða sojasósa  
¼ bolli birkisíróp  
2 msk. hunang  
2 stjörnuanis  
1 msk. svört piparkorn  
2 negulnaglar  
1 kramið allrahanda kryddber  
2 kanilstangir  
2 tsk. fennelfræ  
1 tsk. cumin-fræ  
12 mintustilkar

Allt nema mintustilkar sett í pott og sodið í 10 mínútur, tekið af hellu og mintustönglum bætt út í. Látið standa í 10 mínútur en þá síað.

### RAUÐKÁL-SLAUKMAUK

¼ bolli ólífuolía  
1 stór laukur, sneiddur  
8 hvítlauksrif  
salt, pipar  
150 g rauðkál  
½ ferskur rauður chili-pipar

Laukurinn og hvítlaukurinn svitadur í olíunni yfir skörpum hita í tvær mínútur en þá er hitinn lækkaður og laukurinn eldaður í um 20 mínútur. Rauðkáli og chili-pipar bætt út í og hitað saman í fimm mínútur.

### GRASLAUKS- OG MINTUSÓSA

½ bolli jómfrúarolía  
1 lúka graslaukur  
1 lúka minta

Allt þeytt saman í blandara. Kjúklingur kryddaður með salti og pipar og eldaður í um það bil eina klukkustund í ofni við 180°C eða kjúklingabringur saltadur, pipraðar og pönnusteiktar á báðum hliðum í 10 mínútur og steiktar í gegn í ofni í aðrar 10 mínútur. Ausið kryddsoði á diskinn, leggið laukmaukið og kjúklinginn yfir og graslauks-mintusósuna ofan á.



# RISA

DÖMU-HERRA OG BARNAFATNAÐUR -BARNASKÓR-  
LEIKFÖNG - TÖSKUR OG SKART - SLÆÐUR OG KLÚTAR -  
FLOTTIR HVÍLDARSTÓLAR OG MARGT FLEIRA

# MARKAÐUR

HOLTAGÖRÐUM Í REYKJAVÍK

OPIÐ ALLA DAGA 12-18

Kíktu á okkur á facebook  
[www.facebook.risamarkadur](http://www.facebook.risamarkadur)





**BÓKAJÓL KATRÍN JÚLIUSDÓTTIR,  
ALPINGISMAÐUR**

## Með társvot augu um jól



Katrín Júlíusdóttir, alpingismaður og fyrrverandi ráðherra, gefur sér alltaf tíma til að lesa um jólin. „Ég veit fátt yndislegra en að lesa við kertaljós lengi fram eftir á aðfangadagskvöld, jafnvel fram á jólamorgun og hlusta samtímis á ljúfa tóna Garðars Thors Cortes. Ungir tvíbúrasynir mínir hafa reyndar núorðið einhver áhrif á þessa hefð, en bara tímabundið.“

**Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið?** „Þrjár eftirminnilegar bækur sem ég hef lesið aðfaranótt jóla koma upp í hugann. Lygasaga Lindu Vilhjálmsdóttur því hún var svo brúttallí opinská og hélt manni allan tímann. Sólskinshestur Steinunnar Sigurðardóttur hreyfði hressilega við mér jólanóttina eftir að hún kom út. Þá gekk ég társvot og hrærð til náða undir morgun. Frábær bók. Síðan verð ég að nefna eina af bókum eiginmannsins, Bjarna Bjarnasonar, Borgin á bakvið orðin. Ein yndislegasta bók sem ég hef lesið, samtölin ... textarnir ... vá!“

**Hvaða bók langar þig helst til að fá þessi jól?** „Það eru þó nokkrar bækur sem mig langar í núna en Bókatiðindin bíða mín enn á eldhúsbekknunum heima, óopnuð eins og glampanði konfektkassi. Næsta vers er að fara vandlega í gegnum þau og velja mér óskatíla fyrir þessi jól.“

### jólauppskrift

● **SÉRRÍ RJÓMABÚÐINGUR** Klassískur gamaldags jólabúðingur með sérrí, jarðarberjasafa og súkkulaðikurli. Fyrir börnin er einfaldlega hægt að búa til eina skál sem ekki er með sérrí í botninum.

#### Jólabúðingur

6 egg  
10-12 msk. sykur  
12-14 matarlímsblöð  
750 ml rjómi  
jarðarberjasafi  
makkarónukökur  
sérrí  
súkkulaðirasp



Þeytið rjóma og geymið í ísskáp.

Þeytið egg og sykur lengi og vel. Setjið matarlím í kalt vatn í um það bil 6 mínútur. Vindið blöðin og hitið

yfir gufu ásamt jarðarberjasafa. Blandið rjóma og eggjablöndu saman. Hellið volgu matarlími í mjórri bunu í blönduna og hrærið varlega í á meðan. Bætið súkkulaði út í. Makkarónukökurnar eru muldar og settar í botn á skál. Jarðarberjasafa og smá sérrí bætt út í og látið bíða smá stund. Rjómalöndunni er síðan hellt ofan á. Búðingurinn er skreyttur með rjóma og jarðarberjum áður en hann er bor-

# Grænn jólapakki

● Matreiðslumaðurinn Þórir Bergsson er laginn við að útbúa gómsætan grænmetismat. Sjálfur borðar hann kjöt og fisk en velur að hafa grænmeti í meirihluta. Hann segir góð salöt lyfta öllum mat upp á hærra plan.

**A**hugi Þóris Bergssonar á grænmetismat kviknaði þegar hann fór að vinna á Grænum kosti árið 2002. „Mér leiðist hins vegar öll flokkun í mat og lít á mig sem grænmetisætu sem borðar kjöt. Það eru hlutföllin sem skipta máli og ég vel að hafa mikið grænmeti. Ég virði hins vegar þá sem sniðganga kjöt og fisk,“ segir Þórir sem hefur sérlega gaman af því að útbúa góð salöt með mat. „Þau lyfta matnum upp á hærra plan.“

Þórir lærði matreiðslu í Danmörku og útskrifaðist árið 2000. Hann vann á Grænum kosti frá 2002 til 2003 en flutti þá til Danmerkur á ný og opnaði The Laundromat Café ásamt fleirum. „Ég seldi minn hlut árið 2006 og fór aftur að vinna á Grænum kosti sem seinna sameinaðist Lifandi markaði og starfaði þar til ársins 2010.“

Í dag rekur Þórir morgun- og hádegisverðarstaðinn Bergsson Mathús að Templarasundi 3. Staðurinn var opnaður í júlí í fyrra og hefur hlotið mikið lof fyrir hollan, góðan og heiðarlegan mat sem kítar bragðlaukana. Um helgar er svo boðið upp á vinsælan dögurð.

Hér gefur Þórir uppskrift að gómsætum hátíðarmat fyrir fólk sem kys grænmetismat.



Þórir leggur mikið upp úr því að gera góð og matarmikil salöt með mat.

### JÓLAPAKKI FYLLTUR MEÐ EGGALDINI, PORTOBELLO- SVEPPUM OG GEITAOSTI

Fyrir ca. 4

1 pk filodeig  
(fæst í Hagkaupum)  
400 g portobello-sveppir  
300 g sveppir  
2 stk. eggaldin  
200 g skarlottulaukur  
300 g geitaostur  
ólívuolía til steikingar  
smjör  
salt og pipar

Hakkið laukinn smátt, svitið á pönnu. Skerið sveppina smátt og bætið út á pönnuna. Smakkið til með salti og pipar. Skerið eggaldin í um það bil eins sentímetra bita. Hellið olíu yfir.

Strákið loks salti yfir. Bakið við 220 gráður í um það bil 30 mínútur eða þar til eggaldinið er orðið ljósbrúnt. Blandið eggaldininu saman við sveppina.

Takið filodegið í sundur, leggið á plötu og skerið til helminga. Setjið rakan klút yfir. Bræðið smjör og hafið til hliðar. Smyrjið tvö blöð af deigi.

Setjið fyllinguna í miðjuna og geitaostinn yfir. Brjótið deigið svo saman eins og pakka. Smyrjið deigið að utan með smjöri og bakið í ofni við 180 gráður þar til pakkinn er orðinn ljósbrúnn.

#### BYGGSSOTTO

300 g bygg  
600 ml vatn  
2 laukar  
3 msk. grænmetiskraftur frá Rapunsel  
200 ml rjómi  
rifinn parmesan  
salt og pipar

Skolið byggid vel og látið liggja í hreinu vatni í um það bil klukkutíma. Vatnið er síðan sigtað frá. Skerið laukinn smátt og svitið í olíu í potti. Hér má bæta við smá hvítvíni ef vill. Bætið bygginu út í pottinn og hrærið öllu saman ásamt grænmetiskrafti. Bæti vatni hægt og rólega út í. Hrærið reglulega þar til allt vatn er horfið og byggid orðið að þykkum graut. Bætið rjómanum út í. Smakkið til með rifnum parmesan, salti og pipar.

#### SÆTKARTÖFLUSALAT

3 sætar kartöflur  
1 búnt kóríander  
3 vorlaukar  
maple-sýróp  
1 dl ólívuolía  
11/2 dl appelsínusafi  
1 tsk. kanill  
100 g pekanhnetur  
salt og pipar  
handfylli rúsínur (má sleppa)

Skolið kartöflurnar og burstið. Skerið í um það bil tveggja sentímetra bita. Hellið olíu yfir, kryddið með salti og bakið með hýðinu við 220 gráður. Ristið pekanhnetur og setjið til hliðar. Blandið restinni saman og hellið ásamt pekanhnetunum yfir volgar kartöflurnar.



## ALLT TIL GJAFAINNPÖKKUNAR

Eingöngu sala  
til fyrirtækja

Opið 8.00-16.00



www.flora.is • info@flora.is  
Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík  
Sími: 535 8500



living with  
style

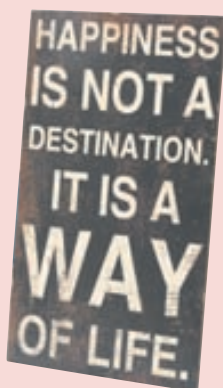


DEAR DEER  
SNAGI  
2.995



DEAR DEER snagi, svartur eða hvitur.  
7 x 8 cm 2.995,-

HAPPINESS  
SKILTI  
6.995



HAPPINESS svart skilti með hvítum texta.  
40 x 70 cm 6.995,-

RABBIT  
SPARIBAUÐUR  
6.995



RABBIT sparibauður. Ýmsir litir. H 22,5 cm 6.995,-

KIDS LEIKFANGAGÍTAR  
3.995



KIDS leikfangagítar bleikur eða blár. L 60 cm  
3.995,-

METRO SORT  
PERUSTÆÐI 3 M  
4.995



METRO KOBBER  
PERUSTÆÐI 3 M  
9.995

METRO SORT svart perustæði. 3 metrar. Ýmsir  
litir á snúru. 4.995,- METRO KOBBER koparlitað  
perustæði. 3 metrar 9.995,-

Fallegar gjafir undir jólatréð

# JÓLAGJAFIR UNDIR 15.000

RIZ KARFA  
7.995



LOUIS BLAÐAKARFA  
4.995

RIZ karfa með svörtum röndum. 45 x 45 x 50 cm  
7.995,- LOUIS blaðakarfa 4.995,-

KVADRAT  
VEGGKLUKKA  
14.995



KVADRAT veggklukka, ferköntuð. Gul eða sæblá.  
50 x 50 cm 14.995,-

BAMBOO  
KOLLUR  
4.995



BAMBOO natur kollur. 35 x 40 cm 4.995,-

VILLAGE H20 CM  
5.995



VILLAGE Keramik hús/lampi. H 20 cm 5.995,-  
H 25 cm 6.995,-

COOKIE  
KÖKUDISKUR  
3.995



COOKIE kökudiskur á 3 hæðum. H 32 cm 3.995,-

GLOBE Ø 20 CM  
9.995



GLOBE hnöttur. Fjólublár. Ø 20 cm 9.995,-

Nýtt  
INDUSTRY  
LOFTLJÓS  
14.995



INDUSTRY loftljós, hvítt eða matt svart.  
Ø 42 cm 14.995,-

ARBOR  
VEGGKLUKKA  
7.995



ARBOR veggklukka úr acasíu viði. Ø 32 cm 7.995,-

Nýtt  
COOL VEGGLJÓS  
14.995



COOL VÆGLAMPE veggglampi, kopar D 24 cm  
14.995,-

LAMB  
GÆRA  
9.900



LAMB gæra, ýmsir litir 9.900,-

CRISS SESSA  
14.995



CRISS sessa, sinnepsgul. Bómull. Ø 50, H 35 cm  
14.995,-





Kristján Jóhannsson óperusöngvari með Maó, snjókarlinn sem góður vinur færði honum.

MYND/GVA

# Vinurinn kom með lýsandi snjókarl

• Kristján Jóhannsson óperusöngvari á uppáhaldsjólaskraut sem honum áskotnaðist á Ítalíu fyrir mörgum árum. Gripurinn hefur fylgt honum síðan og tekur nú á móti gestum í Söngskóla Demetz.

Uppáhaldsjólagripur Kristjáns er ítalskur snjókarl úr bambus, skreyttur ljósum og með hatt. Kristján hefur gefið honum nafnið Maó í höfuðið á gefandanum en það er gælunafn á Ítalíu. „Maó flutti með okkur frá Ítalíu. Þar í landi er ekki mikið um jólaskreytingar nema í verslunum og hjá bæjarfélögum. Fólk er ekki með jólaseríur á heimilum eins og hér tíðkast og alls ekki allir með jólatré,“ útskýrir Kristján. „Þetta er kaþólsk þjóð og mikið lagt upp úr trúaranda og kertaljósum. Þar fyrir utan eru jólin styttri en hjá okkur. Fólk fylgist með páfanum þegar hann hringir inn jólin á miðnætti aðfangadagskvölds og síðan er jóladagurinn mjög hátíðlegur. Þá kemur stórfjölskyldan saman og borðar góðan mat og það er lengi setið við matarborðið,“ segir Kristján og bætir við að mikil gleði ríki við borðhaldið.

„Ég bjó á Ítalíu í 37 ár og eftir að ég var kominn með fjölskyldu færðum við okkur yfir í síði og venjur að heiman. Við buðum meira að segja upp á jólaglög, skárum út

laufabrauð og elduðum hangikjöt. Við skreyttum miklu meira en þarna tíðkast og það vakti í fyrstu furðu heimamanna. Þeir fóru þó að hrifast og létu það í ljós. Sigurjóna skreytti heimilið hátt og lágt og ítölskum vinum okkar fannst það afar spennandi,“ segir hann.

„Það voru einmitt þessar jóla-skreytingar okkar sem urðu kveikjan að snjókarlinum Maó. Ítalskur vinur minn hreifst mjög af þessum jólasíð og fannst skemmtilegt að koma í jólaveislu til okkar. Eitt skiptið kom hann með þennan snjókarl og sagði að hann ætti að vera í staðinn fyrir sig þegar hann kæmist ekki sjálfur. Hann er frá suðurhluta Ítalíu en þar er mun minna um jóla-skreytingar en í norðurhlutanum. Hann lét búa snjókarlinn sérstaklega til. Við höfum alltaf haft Maó innanhúss og núna er hann kominn í Söngskólann til mín. Hér ætla ég að hafa hann í framtíðinni til að fá jólastemninguna í skólann. Mér þótti afar vænt um þessa gjöf og í hvert sinn sem ég lít á snjókarlinn man ég eftir þessum góða vini. Ég verð búinn að

„Við skreyttum miklu meira en þarna tíðkast og það vakti í fyrstu furðu heimamanna. Þeir fóru þó að hrifast og létu það í ljós.“

kveikja á karlinum þegar jólatónleikar verða í skólanum,“ segir Kristján, sem heldur sjálfur jólatónleika í Eldborgarsal Hörpu 8. desember.

„Við verðum þarna þrjár Metropolitan-söngvarar á sviðinu, það eru Dísella Lárusdóttir og Kristinn Sigmundsson auk mín. Við gömlu karlarnir höfum verið miklir mátar í að minnsta kosti 35 ár. Einnig verða með okkur Þóra Einarsdóttir og kvenna- og stúlknakór undir stjórn Margrétar J. Pálmadóttur og hluti Sinfóníuhljómsveitar Íslands. Við köllum þetta léttklassíska tónleika þar sem sungin verða jólalög og hátíðlegar aríur,“ segir Kristján.

-ela

## jólahefðir

• **KVEÐJUR Á JÓLUM** Ríkisútvarpið hóf að senda jóla- og nýárskveðjur árið 1932, fyrst einkum til sjómanna, en síðan náðu þær til fleiri. Kveðjurnar eru lesnar á Þorláksmessu, fyrst almennar og óstaðbundnar kveðjur, síðan í sýslur eftir klukkun sex og almennar og óstaðbundnar.



# Asaki VERKFAERI

\*\*\*\*\* 5 stjörnu jólagjafir

MÚRBÚÐARVERÐ

ALB10DAS 10,8V Li-Ion Bor/skrúfúvél 1,4Ah 30Nm  
**11.990,-**

AS103 370W 10mm borvél  
**4.990,-**

AR636 18V Skruvúvél Ni-Cd 2,0Ah 158Nm  
**14.990,-**

ALM14DF 14,4V Li-Ion herðsluskrúfúvél 2,8Ah 135Nm  
**27.990,-**

ALM18DB 18V Li-Ion borvél 2,8Ah / 38Nm  
**29.990,-**

ALM18DD 18V höggborvél Li-Ion 2,8Ah 38Nm 2 hraðar  
**32.990,-**

AN848 1000w slípirokkur 125mm  
**7.990,-**

AN891 2200W 230mm slípirokkur  
**14.890,-**

AB693 150W Pússvél 93x185mm  
**5.890,-**

AV245 900W Brothamar 45mm 5,3Kg  
**17.990,-**

AV224 620W höggborvél SDS & herðslupatróna  
**13.900,-**

ATH: Tvær rafhlöður, taska og hraðvirkt hleðslutæki fylgir hverri hleðsluvél!



**MÚRBÚÐIN**

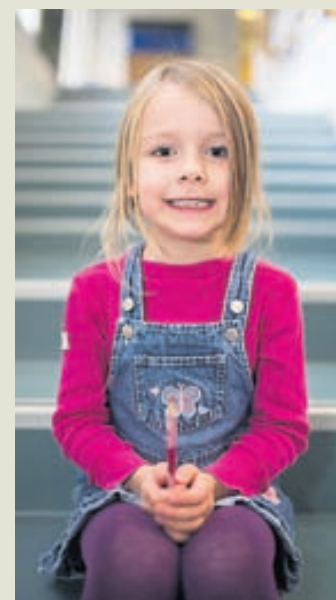
Sími 412 2500 - sala@murbudin.is - www.murbudin.is

Reykjavík	Kletthálsi 7.	Opið virka daga kl. 8-18, laug. 10-16
Reykjanesbær	Fuglavík 18.	Opið virka daga kl. 8-18
Akureyri	Furuvöllum 15.	Opið virka daga kl. 8-18, laug. 10-14

Neytendur athugið! Murbúðin selur allar vörur sínar á lágmarksverði fyrir alla, alltaf. Gerið verð- og gæðasamanburð!

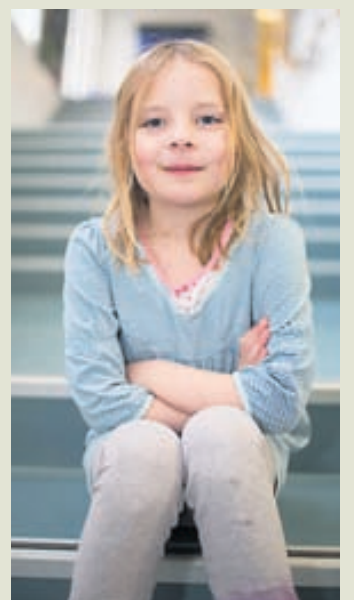
## barnajól

BÖRNIN Í MELASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



Veist þú af hverju við höldum jóli? Hmm... nei. Hver finnst þér vera besti jólasveinninn? Kertasníkir. Af hverju? Ég veit það ekki. Í hvað langar þig í jólagjöf? Mig langar í svona Skellibjölludúkk. Hvað finnst þér best við jólin? Að fá eitthvað í skóinn. Hvernig fara jólasveinarnir að því að gefa í skóinn? Þeir læðast í gluggann.

Vala Sigurðardóttir Snædal, 6 ára



Af hverju höldum við jóli? Veit ekki. Hvað gerðist á jólinum? Við opnum pakka. Hvað finnst þér skemmtilegast við jólin? Að fá í skóinn. Hver er besti jólasveinninn? Stúfur, af því að hann gaf mér einu sinni svo skemmtilegt í skóinn. Hvað var það? Það var svona mynd af jólasveini sem maður gat fest í gluggann.

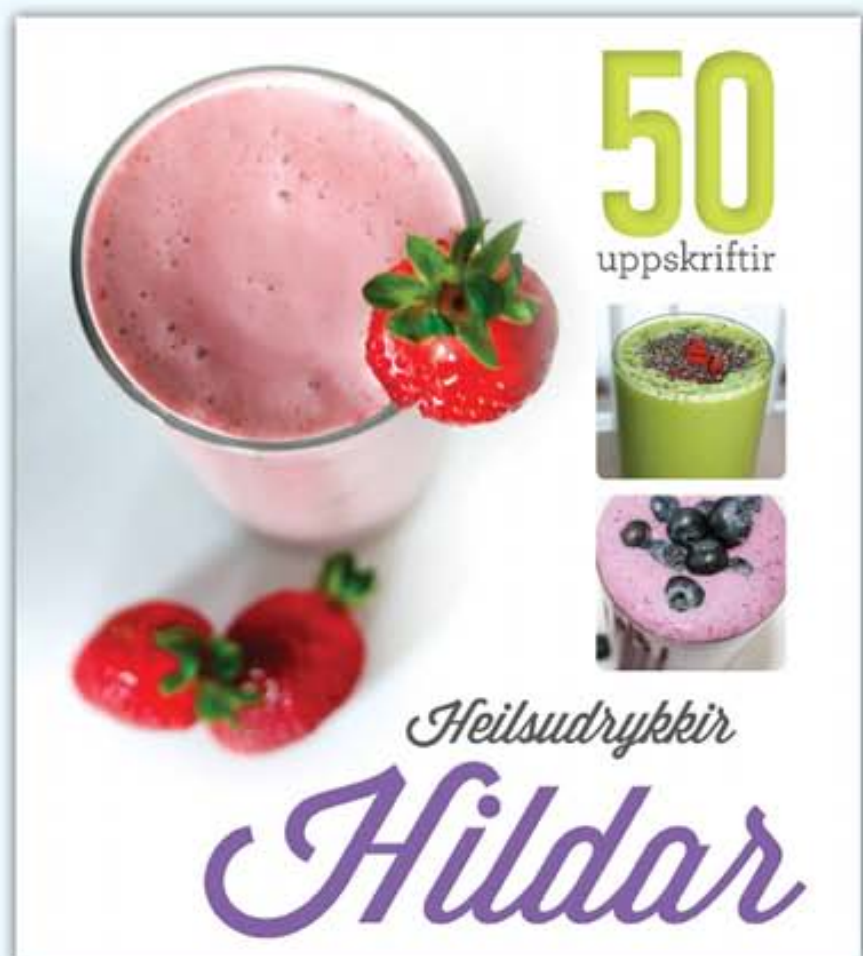
Nanna Kolbrún Magnúsdóttir, 6 ára



## Fjársjóðskistan: **KVÖLDSÖGUR**

Sagnasafnið inniheldur 8 sígild ævintýri:

Stígvélaði kötturinn, Litla hafmeyjan,  
Sjö í einu höggi, Aladdín og töfralampinn,  
Tumi þumall, Mjallhvít og dvergarnir sjö,  
Tónelsku húsdýrin & Fríða og dýrið.



## **Galdrapulan**

Ný unglingsbók sem fjallar um Kæju, ósköp venjulega unglingsstúlku sem býr á Íslandi. Föðurfjölskyldan hennar er frá Rúmeníu og er viðriðin galdra. Á fimmtán ára afmælisdeginum fær Kæja sendan dularfullan kistil að gjöf en innihald hans á eftir að gjörbreyta lífi hennar!



## **Heilsudrykkir Hildar**

50 uppskriftir af gómsætum og heilsusamlegum drykkjum. Láttu eftir þér að súpa af náttúrunnar gæðum, heilsunnar vegna!





# Íslensk jólahönnun

- Gaman er að skreyta fyrir jólin enda gefur skrautið jólinum sinn hátíðlega blæ. Ekki er síðra ef skrautið hefur einhverja sérstöðu, hefur fylgt fjölskyldunni í langan tíma, er heimatilbúið eða hannað af íslenskum hönnuðum eins og það sem hér má sjá.

María Manda hefur hannað standandi þrívíddar-jólaort og pakkakort en þau unnu til Skúlaverðlaunanna í fyrra. Pakkakortin eru með lím á botninum þannig að þau standa á pakkanum og virka því bæði sem kort og pakkaskraut. Innan í stærri jólaortunum eru íslensk ljóð eða erindi úr jólalögum eftir íslenska höfundu. [mmhonnun.is](http://mmhonnun.is).

Sigrún Einarsdóttir hannar undir merkjum Cooldesign. Hún hefur hannað afar skemmtilega og þjóðlega serviettuhringi sem væru fallegir á jólamatarborðið. Þeir eru í líki fugla, þratar, lunda, rjúpu og krumma. Hægt að skoða hönnun hennar nánar á facebook. [com/cooldesign](http://com/cooldesign).

Ragnheiður Tryggvadóttir er höfundur Jólárjúpunnar sem er órói úr stáli sem smíðaður er á Íslandi. Rjúpan var til forna jólamatur þeirra fátæku en er nú orðin að lúxusvöru vegna fágætis hennar. Með óróanum fær rjúpan fastan sess í jólahaldinu. Nánar má skoða myndir af rjúpunni á Facebook undir ratdesign.

Guðrún Valdimarsdóttir hannaði þetta fallega jólaorkna undir merkjum Geisla hönnunarhúss. Skorin er út í birki setningin „Gleðileg jól og farsælt komandi ár“.

Ólöf Erla Bjarnadóttir hefur frá 2003 hannað jólaokúlur úr postulíni fyrir hver jól. Fyrstu 7 árin voru allar hvítar með mismunandi mynstri og var stemningin sótt í íslenska veturinn. Árið 2010 byrjaði hún á nýrri línu úr postulíni þar sem þemað var gamla íslenski sálmurinn Hátíð fer að höndum ein. Í ár kemur ný kúla sem ber textann „líður að tíðum“, sem er næstsíðasta lína sálsins. [www.kirs.is](http://www.kirs.is).

Hjónin Bragi Baldursson og Guðrún Lís Erlendsdóttir hafa skapað margt fallegt undir merkjum Hjartans listar. Til að mynda þetta fallega gamaldags jólatré og rauðan útskorinn kaffipokastand. [hjartanslist.is](http://hjartanslist.is).

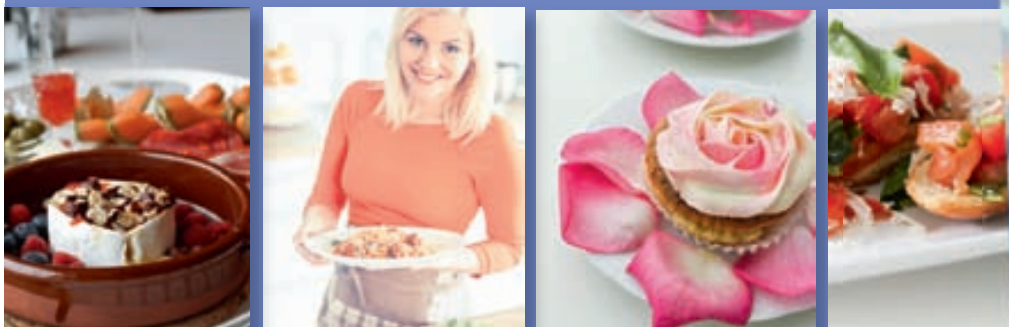
Guðrún Gísladóttir, listgreinakennari og garðyrkjufræðingur, hannaði þessi útskoru tré sem bera nafnið „Tréverk.“ Þau eru handrennd tré úr ýmsum viðartegundum, íslenskum og innfluttum og fást í nokkrum stærðum.

Ragnhildur Anna Jónsdóttir hannar undir nafninu Jónsdóttir & co. Hún vann að verkefni sem byggist á gamalli hefð jólaanna að gefa kerti og spil. Um er að ræða sæta litla poka sem á stendur „Í það minnsta kerti & spil“ sem vísar til innihaldsins. [jonsdottir.is](http://jonsdottir.is).

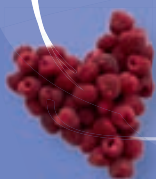




# Gullfalleleg bók, sem lífgar upp á jólaborðið



80 unaðslegar sækerauppskriftir  
eftir sjónvarpskokkinn og  
matarbloggarann góðkunna  
Eva Laufeyju



## Ljúffeng sætindi um jólin laus við sykur, ger og glúten



Hönnuðurinn og matarbloggarinn María Krista  
býður hér upp á spennandi brauð og holla sæta rétti.  
Ekkert glúten, ger eða sykur.





# Jóla iPad Air er hér

Léttari · Þynnri · Hraðari



iPad Air  
frá 89 900 kr.



iPad mini  
Hann er knár þó hann sé smár  
**59 900 kr**



iPhone 5S  
Snjallasti snjallsíminn frá Apple  
**139 900 kr**



iPhone 5C  
Litaglaðir snillingar á góðu verði  
**109 900 kr**



Við viljum að þú brosir þegar þú kemur til okkar. Þess vegna bjóðum við góð verð, ljúft viðmót og faglega þjónustu. Að auki renna 1000 kr. af hverju seldu tæki í styrktarsjóð sem úthlutar hreyfi- hömluðum börnum iPad í hverjum mánuði.





Braven "Lava"  
Vatnsheldir hátalarar  
**34 900 kr**



Harman Kardon  
SoundSticks m. Bluetooth  
**49 900 kr**



iRig Keys  
Hljómborð fyrir iPhone/iPad  
**14 990 kr**



Philips Hue pakki  
Stýrðu lýsingunni m. iPhone/iPad  
**44 900 kr**



SuperTooth Disco 2  
Bluetooth hátalarar  
**19 900 kr**



Wahoo Baðvog  
Tengist iPhone / iPad  
**17 990 kr**



Apple TV 3  
**21 900 kr**



Adidas miCoach  
f. iPhone 5 og iPod Touch 5  
**17 990 kr**



iPod nano  
16GB nettur spilarar  
**29 900 kr**



iMac 21"  
2.7GHz Quad-Core i5  
**239 900 kr**



Macbook Air 13"  
128GB 12 tíma rafhlaða  
**209 900 kr**



Wahoo Fitness  
Púlsmælir BlueHR  
**13 990 kr**

Einstakt úrval af aukahlutum fyrir Apple græjurnar þínar.

**Opið**

mán. - mið. 10-18.30  
fim. 10-21  
fös. 10-19  
lau. 10-18  
sun. 13-18



**iStore**  
í Kringlunni

**566 8000**

**istore.is**





Það er fallega lagt á borð hjá Elsu þegar hún tekur á móti gestum. Á jólnum verður hún með ítalska gesti og ætlar að hafa ítalskt/íslenskt þema.



Laxapasta að ítölskum hætti sem Elsa ætlar að hafa á jólnum.



Sítrónufrómas er alltaf vinsæll á jólnum. Elsa gefur hér uppskrift móður sinnar.

# Fiskur er hátíðarmatur á Ítalíu

● Elsa Waage óperusöngkona bjó á Ítalíu í tæp tuttugu ár og dvaldi þar flest jól þótt stundum hafi hún komið heim. Ítölsk jól eru ólík þeim íslensku að mörgu leyti. Mikið er lagt upp úr að sitja lengi við matarborðið. Hún gefur hér uppskrift að ítölsk/íslenskum jólnum.

Elsa segir að ítölsk jól séu mjög frábrugðin íslenskum. „Jólin eru þó misjöfn eftir því hvar á Ítalíu maður er búsettur. Í norðanverðu landinu, þar sem ég bjó í Como, eru allar verslanir opnar til 19.30 á aðfangadagskvöld. Vinir hittast um kvöldið og venjulega er boðið upp á hlaðborð með misstórum og mörgum fiskréttum. Um miðnætti fara allir í messu en eftir hana er boðið upp á panettone, ítalska jólaköku. Hver einasti Ítali borðar hana á jólnum. Með kökunni er drukkið freyðivín, oft sætt og létt.

Á jóladag er aðalveislan í hádeginu. Ítalir taka sér yfirleitt marga tíma til að borða og njóta hvers bragðs til fullnustu. Pakkar eru teknir upp á eftir matnum eða á milli rétta.

## Mikið kjöt

Það er mjög misjafnt hvað fólk borðar á jólnum en í okkar héraði voru það ólíkar gerðir af kjöti, grísaþætur, nautakjöt, hænur og mikið grænmeti. Allt eftir kúnstarrinnar reglum, það fer eftir því hvað hyer kjöttegund þarf langa suðu. Úr soðinu er gerð súpa og ravioli sett út í. Pastað er fyllt með blönduðu kjöti, svínaskinku eða nautakjöti, það má líka vera eingöngu kalkúnakjöt. Á undan matnum var gjarnan borið fram þunnt skoríð álegg og nýbakað hvítt brauð en á eftir ferskt salat, ávextir og ostar. Síðan er það endadiskurinn, hin fræga panettone,

sætt brauð með þurrkuðum ávöxtum. Við bjuggum alltaf til sósu úr mascarpone sem við hrærdum eitt egg út í og smárjóma. Sósunni var síðan hellt út á panettone-sneiðarnar. Síðan var smávegis rommi skvett yfir allt,“ útskýrir Elsa.

## Öðruvísi áramót

„Um áramót er fiskur og kaviar á borðum en eftir miðnætti eru soðnar linsubaunir og bjúgu. Ég hugsa að Íslendingum þyki það ekki spennandi,“ segir Elsa. „Ítölsk matargerð er að mörgu leyti einföld þótt stundum taki eldamennskan langan tíma því mikið er lagt upp úr minnstu smáatriðum. Hráefnið er alltaf fyrsta flokks og kryddjurtir helst alltaf ferskar. Ekki er sett mikið af meðlæti á diskana, hvorki kartöflur, sósa eða salat. Fiskur er hátíðarmatur á Ítalíu, sérstaklega rækjur, humar, túnfiskur, smokkfiskur og þess háttar,“ segir hún.

Elsa er mikið jólabarn og segist hafa það frá föður sínum, Steinari Waage. „Það var alltaf svo mikill hátíðleiki hjá honum. Pabbi var trúaður maður og lagði mikið upp úr helgi jólnanna. Hann kveikti á kertum um allt hús og hlustaði á messuna í útvarpinu eða hafði klassíska óratóríuútlit á föninum og svo var farið til kirkju um miðnætti. Móðir mín er mikil smekkkona og hafði alltaf fagurfræðina að leiðarljósi. Ég reyni að viðhalda því sem ég var alin upp við.“



Elsa Waage óperusöngkona er fagurkeri og leggur mikla alúð í að gera fallegt í kringum sig.

MYNDIR/DANIEL

## Ítölsk/íslensk jól

Núna ætlar Elsa að hafa ítölsk jól með íslensku ívafi og hefur boðið Ítölum frá Sardiníu í mat. „Ég verð með hangikjöt á jóladag en ætla að

útbúa það á óhefðbundinn hátt,“ segir Elsa. Hún ætlar að gefa lesendum uppskriftir að hætti Ítala og Íslendinga. Með réttunum ætlar Elsa að

bjóða upp á hið ítalska Santero Prosecco Craze-freyðivín fyrir matinn en með honum er það Banfi Toskanahvítvínið Le Rime Pinot Grigio-Chardonnay.



ÞJÓÐMINJASAFN ÍSLANDS  
National Museum of Iceland



Jólaflínan frá Heklu  
Servéttur 950 kr.  
Kerti 1.950 kr.  
Eldspýtur 690 kr.



Jón í lit 6.250 kr.  
Fæst í mörgum litum  
Almar Alfreðsson



Bollar 2 saman 5.800 kr.  
Diskar 2 saman 4.250 kr.  
Sveinbjörg Hallgrímsdóttir



Sérpakkað súkkulaði 650 kr.  
Safnbúðin



Jólaort 1.050 kr.  
Pakkakort 495 kr.  
Fást í fleiri litum  
Deqqor



Sígfrús Eymundsson, Myndasmíður  
8.990 kr. Safnbúðin



Kertastjaki 3.600 kr.  
Vetrarljós: 1.450 kr.  
Bility



Minnisbók fyrir skipulagningu,  
skissur og skáldskap 3.250 kr.  
Safnbúðin



Flöskutappar 4.990 kr.  
Safnbúðin



Jólaötturinn  
1.295 kr.  
Safnbúðin

FALLEGAR  
GJAFIR Á  
GÓÐU VERÐI  
SAFNBÚÐ ÞJÓÐMINJASAFNSINS



**PASTA MEÐ LAXI, KÚRBÍT OG GULRÓTUM**

600 g pasta, caserecce  
200 g lax  
2 kúrbítar  
2 gulrætur  
2 rauðlaukar  
gróft muldar hnetur  
1 glas þurrt hvítvín  
5 msk. jómfrúarólfuolía  
salt og pipar

Setjið olíu á stóra pönnu. Skerið niður lauk, kúrbít og gulrætur en þær eiga að vera í mjóum lengjum. Allt sett á pönnuna og salti stráð yfir. Steikt á háum hita í stutta stund, grænmetið á að vera stökkt.

Skerið laxastykkið í litla ferhyrninga og steikið á annarri pönnu í smávegis olíu á hæsta hita, hellið hvítvíni yfir, allt snöggsteikt í stuttan tíma. Bragðbætið með salti og pipar. Þá er grænmetinu bætt á laxapönnuna og allt hitað í 3-4 mín. Á meðan þið undirbúið þetta er gott að vera með sjóðandi vatn í meðalstórum potti með msk. af ólífuolíu, einum grænmetis-teningi og smásalti. Sjóðið pastað en gætið þess að sjóða það ekki of lengi, þarf að vera „al dente“ sem þýðir að innsti hlutinn af pastabitanum er enn aðeins harður.

Blandið síðan öllu saman og hitið í 2-3 mínútur. Sett í djúpa díska og muldum hnetum dreift yfir hvern skammt.

15-20 mínútur á mjög lágum hita. Þegar rétturinn er borinn fram er hvítlaukurinn tekinn frá en steinselju stráð yfir. Berið fram gott brauð með þessum rétti. Einnig má nota risarækju í stað humars.

Grænt salat er borðað sér eftir aðalréttinn. Það er blandað grænt blaðsalat með þunnt sneiddum afhýddum agúrku-sneiðum, grænum léttum sojaspírum, graslauk, smásítrónusafa og ferskri jómfrúarolíu. Salt eftir smekk.

Næst er boðið upp á osta, ávexti,

blandaðar hnetur og þurrkaða ávexti.

Í lokin kemur desert eða eftirréttur á skandinavíska vísu eða alla Clara (mamma)

**SÍTRÓNUFRÓMAS CLÖRU**

6 blöð matarlím  
4 dl rjómi  
1 msk. sætt serri  
2 sítrónur  
6 egg  
púðursykur  
hnetur



Leggið matarlímið í kalt vatn, tekið og undið aðeins og síðan sett í þurra skál sem við setjum í heitt vatnsbad þar til matarlímið bráðnar. Þeytið eggjarauður og sykur þar til blandan verður létt og ljós. Bætið rifnum berki af hálfri sítrónu saman við. Loks er matarlíminu blandað út í, sítrónusafa úr tveimur sítrónum og matskeið af sætu sjerrí. Loks eru tvær eggjahvítur stíffbeyttar og settar varlega saman við ásamt þeyttum rjóma.

Bræðið smávegis púðursykur í potti og hakkið hnetur að eigin vali og setjið út í. Látið blönduna á smjöppappír og látið kólna og harðna.

Frómasinn er settur í fallegar skálar og þær settar í ísskáp í að minnsta kosti fimm tíma. Skreytt með þeyttum rjóma, hnetukurli og mintulaufi. Við toppum þetta með góðu espresso-kaffi og kannski einum litlum limoncello, sítrónulíkjör, til að hjálpa meltingunni og fríska bragðlaukana.

-ela

**HUMARSALAT „SCAMPI ALLA BUSARA“**

Réttur sem kemur frá Veneto á Ítalíu  
Fyrir 4

1 kg humar  
1 dós heilir niðursoðnir tómatar  
2 hvítlauksbátar  
2 búnt steinselja  
½ glas þurrt hvítvín  
½ tsk. saffran  
100 g brauðrasp  
1 rauður chili-pipar  
salt og pipar

Hreinsið heilan humarinn, klippið „bakið“ á humrinum án þess að taka hann úr skelinni. Leysið saffran upp í hvítvíni. Hakkið steinseljuna smátt.

Setjið smá jómfrúarólfuolíu á djúpa, stóra pönnu og setjið heilan lítinn chili-pipar og hvítlauksbátana út í olíuna. Þegar hvítlaukurinn byrjar að taka lit er brauðraspinu bætt út á pönnuna og allt hrært saman í örstutta stund.

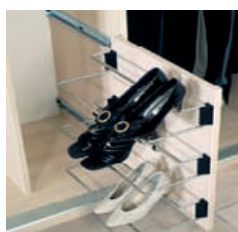
Raðið humrinum á pönnuna og hellið hvítvins-saffran yfir, bætið nú tómötunum út á og bragðbætið með salti og pipar. Setjið lok á pönnuna og leyfið að krauma í

**jólahefðir****● GAMALL SIÐUR OG NÝR**

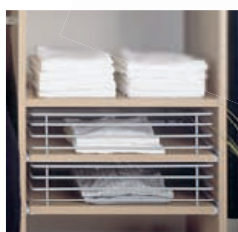
Elstu heimildir um skreytt tré í heimahúsum á jólum eru frá Suður-Þýskalandi á 16. öld en ekki eru nema 200 ár síðan farið var að festa kerti á þessi grenitré. Allra fyrstu jólatré munu hafa sést á Íslandi í kringum 1850, en þó helst hjá dönskum eða danskmenntuðum fjölskyldum. Algeng urðu þau ekki fyrr en komið var fram yfir aldamótin 1900.



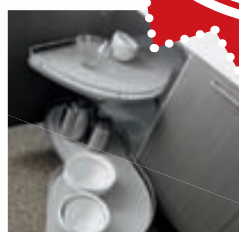
Baðherbergi



Skóhillur



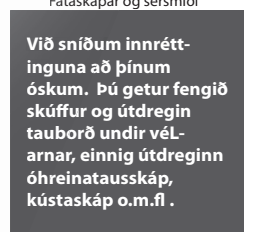
Vandaðar hillur



Pottaskápar



Þvottahúsinnréttingar



Fataskápar og sérsmiði

Við sníðum innréttinguna að þínum óskum. Þú getur fengið skúffur og útdregin tauborð undir vélarnar, einnig útdreginn óhreinatausskáp, kútaskáp o.m.fl.

**BESTA VERÐ!**

NÚ Í AÐDRAGANDA JÓLANNA HÖFUM VIÐ ÁKVEÐIÐ AÐ BJÓÐA OKKAR

ALBESTA VERÐ, SANNKALLAÐ JÓLAVERÐ!

**VÖNDUÐ RAFTÆKI Á VÆGU VERÐI**

ÁBYRGÐ - ÞJÓNUSTA  
5 ár á innréttingum, 2 ár á raftækjum.  
Friform annast alla þjónustu.  
(Trésmíðaverkstæði, raftækjaviðgerðaverkstæði).

KOMDU MEÐ MÁLIN og við hönnuð, teiknum og gerum þér hagstætt tilboð

VIÐ KOMUM HEIM TIL ÞÍN, tökum mál og ráðleggjum um val innréttingar.

ÞÚ VELUR að kaupa innréttinguna í ósamsettum einingum, samsetta, eða samsetta og uppsetta.

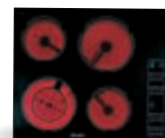
FAGMENNASKA Í FYRIRRÚMI Þú nýtur þekkingar og reynslu og fyrsta flokks þjónustu.

**RAFTÆKI FYRIR ELDHÚSIÐ**

Viftur



Uppþvottavélar



Helluborð



Ofnar



Háfar



Kælikápar



Mán. - föst. kl. 9-18 · Laugardaga kl. 11-15

ELBA friform.is

Askalind 3 · 201 Kópavogur · Sími: 562 1500



# Jólaandann er ekki hægt að kaupa

• Best er að byrja snemma að skipuleggja, stilla væntingum í hóf og gera ekki óhóflegar kröfur á sjálfan sig og aðra til að jólahátíðin verði sem best heppnuð að sögn Kristbjargar Þórisdóttur sálfræðings hjá þjónustumiðstöð Breiðholts.

**K**ristbjörg er sjálf mikið jólabarn og á afar góðar minningar frá sínum æskujólum. „Það sem ég man helst eftir eru ákveðin augnablik. Í mínum huga snúast jóln um fólkið í kringum mig, að minnast látinna ástvina og senda jólakort til fólks sem hefur fylgt mér með einum eða öðrum hætti á árinu og sýna þannig þakklæti,“ segir Kristbjörg, sem hugsar hlýlega til jólahefða fjölskyldunnar. „Við fórum alltaf austur að leiði afa og ömmu á aðfangadag sem var yndisleg stund. Þá var ógleymanlegt augnablik þegar maður kom heim og fann matarilminn taka á móti sér,“ rifjar hún upp og bætir við að löng spila kvöld og göngutúrar með hundana standi einnig upp úr. Allt hlutir sem ekki kosti krónu. Kristbjörg segist enn halda í sumar jólahefðir æskunnar eins og að fara austur. „Þegar við þabbi höfum farið rúntinn og lagt ljós á leiði ástvina þá koma jóln hjá mér.“

Kristbjörg segir mikilvægt fyrir fólk að rifja upp hverjar eru bestu jólaminningar þess úr æsku þegar það ákveður hvers konar jóla vill halda. „Þá væri einnig hægt að velja fyrir sér þessari spurningu: „Hvað myndi ég gera ef þetta væru síðustu jóln mín?“ Hún segir margt sem fólk gerir í aðdraganda jóla geta aukid á streitu og dregið úr líkum á vel heppnaðri hátíð. Hún gefur hér nokkur ráð til að auka líkurnar á ánægjulegu jólahaldi:

- Forðastu að gera þér óraunhæfar væntingar. Til dæmis varðandi matinn, eigin líðan, útlit, gjafir, hvernig aðrir og þú sjálfur átt að vera. Dragðu úr væntingunum og leyfðu jölunum að koma.
- Vertu raunsær. Við höfum ekki tíma til að gera allt og ekki peninga til að framkvæma og kaupa allt sem okkur langar til.
- Forðastu að gera smámuni að aðalatriðum jólaanna. Ekki órvænta þótt þú þurfir að sleppa jólakortunum eitt árið eða ef gólfín voru ekki bónuð.
- Byrjaðu snemma að undirbúa jóln. Jólaundirbúningur sem hefst 22. desember veldur óhjákvæmilega streitu og uppnámi.
- Skrifðu lista yfir allt sem þú vilt gera fyrir jóln og byrjaðu strax á því að strika helminginn út. Flokkaðu úr það sem skiptir mestu máli.
- Finndu hvað jólnin eru fyrir þér, hvaða þýðingu þau hafa og hvaða minningar eru þér kærastar frá jólum.
- Forðastu að láta auglýsingar segja þér hvað þurfi til að halda hin fullkomnu jóla. Rándýrir tónleikar eða dýrar gjafir eru ekki kjarni hins sanna jólaanda.
- Þör geta haft mismunandi hugmyndir um jólahald. Gerið málamiðlanir og blandið saman jólahefðum úr báðum áttum.
- Jólnin geta verið mörgum erfiður tími. Þeim sem líður illa líður oft enn verr á jólum. Jólnin eru tími til að huga að náunganum og gefa af okkur til þeirra sem eru ekki eins lukkulegir.
- Hugðu vel að börnunum og búum til góðar minningar fyrir þau. Erfitt er fyrir



Kristbjörg er sjálf mikið jólabarn og á afar góðar minningar úr æsku. Hún segir þær flestar tengjast hlutum sem ekkert kosti.

MYND/DANIEL

- jólaandann að birtast þegar andrúmsloftið er þrugað af streitu og kvíða yfir væntingum sem ekki er hægt að uppfylla.
- Notaðu tímann í desember til að líta yfir farinn veg og fram á veginn. Ákveðdu hvaða reynslu og minningar þú vilt taka með þér inn í nýtt ár og hvernig þú vilt breyta til betri vegar.

- Njóttu augnabliksins og mundu að það þarf lítið til að mynda jólastemningu. Kveiktu á kerti, bakaðu eina sort, hitaðu kakó og spilaðu huggulega tónlist.
- Mundu að klisjan um að hugurinn skipti mestu máli þegar gefnar eru gjafir, stendur alltaf fyrir sínu.

- 59

# Jóla WC Rúllu leikurinn

Glæsilegir vinningar í boði

og fjöldi aukavinninga frá **papco** pappír, pokar, hreinsiefni og margt fleira.



brettir, bindingar og skór frá **APM-43**



Freyr eða Freyja primaloftulpa frá **CINTAMANI**



LÍFER-  
fatnaður



Skíði frá Skíðabjónustunni Akureyri  
**SKÍÐABJÓNUSTUNAN**



Hlíðarfjall  
**BLÁFJÖLL**  
ÁRSKORT Í FJALLIB



Þoturass, WC og eldhúspappír frá **papco**



Hreingerningarpakki  
**papco**



Bakpoki frá **GARMINBÚÐIN**



Hamax sleði frá **GAP**

Aftan á rúlluumbúðum séró þú strax hvort þú hefur fengið vinning.

Allir vinningar eru afhentir í Papco, Stórhöfða 42.

ATH: Kassavittun þarf að fylgja með þegar vinningar eru sóttir.

Íslensk framleiðsla

Við erum á Facebook

www.papco.is





# *Gleðilegar stundir í Þjóðleikhúsinu*

Gjafakort Þjóðleikhússins á sérstöku hátíðartilboði til jóla.

Aðeins 8.900 kr. fyrir tvo á sýningu að eigin vali.

**Gefðu góðar stundir.**







Anna Þórunn skreytir aðallega með því sem hún á til hverju sinni.

MYNDIR/STEFAN



● **MJÚKUR** Þessi pakki er sannarlega mjúkur. „Ég þrjóna aldrei en fékk móður mína til að fitja upp fyrir mig. Ég kláraði svo þennan fína bút og saumaði saman utan um pakkann. Þrjónið lagðist svona ljómandi vel utan um hliðarnar en það væri sniðugt að útfæra þetta frekar með hnappagati og tölu öðrum megin. Annars þarf eiginlega að fylgja sprettunál með pakknum,“ segir Anna Þórunn og hlær. Hún notar svo köflóttan borða og piparköku til frekara skrauts. „Mér hafa alltaf fundist svona köflóttir borðar alveg sérstaklega jólalegir.“

● **FLÉTTAÐUR**

Anna Þórunn er afar hrifin af basti og ber þessi pakki merki þess. „Ég klippti umbúðapappír niður í þriggja sentímetra ræmur og saumaði hvít spor hvorum megin í hverja fyrir sig. Það er líka hægt að stytta sér leið með því að strika þykjustuspor með penna. Síðan fléttaði ég ræmurnar saman og límdu niður með límbandi á bakhlið pakkans.“ Perluð stjarna kemur svo í stað merkimiða en Anna Þórunn segir sniðugt að líma pappír með orðsendingu eða nafni viðtakandans á bakhliðina. „Ég geri þetta gjarnan og er um að gera að virkja börnin í perlið.“



● **GLIMMER OG GLYS** Þessi pakki hæfir glysgjörnum viðtakanda. Skrautið er keypt í Megastore og límt ofan á pakkann. „Hreindýrið er úr Söstre Grene en ég hef líka tekið plastdýr og úðað þau með málningarúða. Ég sting tannstönglum upp í dýrin og sting þeim svo ofan í pakkana.“

● **OREGAMI- OG PIPARKÖKUSKRAUT**

Oregami-kúlurnar sem prýða þennan pakka keypti Anna Þórunn í Söstre Grene. „Ég man hvað mér fannst svona pappírsskraut ótrúlega spennandi þegar ég var lítil og féll kylliflöt fyrir þessu. Piparkökuna hafði ég extra þykka og stakk tannstöngli neðan í hana áður en hún fór í ofninn. Ég þræddi svo perlur upp á stöngulinn og stakk honum ofan í pakkann. Merkimiðinn er einlitur úr Tiger en ég skreytti hann með eldgömlum skrautborða sem ég átti til.“

# Gefur gjöfunum meira gildi

● Fallega skreyttir pakkar segja meira en mörg orð. Að baki þeim liggur falleg hugsun og hlýja. Vöruhönnuðurinn Anna Þórunn Hauksdóttir reynir eftir fremsta megni að gera þá pakka sem hún gefur persónulega. Hún tók vel í það þegar til hennar var leitað um að gefa hugmyndir að sniðugu pakkaskrauti. „Mér finnst voða gaman að gera hvern einasta pakka persónulegan og finnst það gefa gjöfunum meira gildi. Ég verð þó að viðurkenna að ég næ því ekki alltaf. Anna Þórunn notar aðallega hluti sem hún á til. „En það er líka hægt að kaupa ýmislegt sniðugt í verslunum á borð við Tiger og Söstre Grene.“

-ve



- Lifið heil

www.lyfja.is

## Gleðilegar gjafir í alla pakka

Lyfja hefur að bjóða gjafavöru í úrvali fyrir alla fjölskylduna. Hjá okkur færðu fallegar gjafir sem koma sér ávallt vel. Hver sem árstíðin er þá höfum við alltaf sama takmark: **Við stefnum að vellíðan.**



Mundu eftir jólahandbók Lyfju

Lágmúla  
Laugavegi  
NýbýlavegiSmáralind  
Smáratorgi  
BorgarnesiGrundarfirði  
Stykkishólmi  
BúardalPatreksfirði  
Ísafirði  
BlönduósiHvammstanga  
Skagaströnd  
SauðárkrókiHúsavík  
Pórshöfn  
EgilsstöðumSeyðisfirði  
Neskaupstað  
EskifirðiReyðarfirði  
Höfn  
LaugarásiSelfossi  
Grindavík  
Keflavík





**CUBE HAT**  
4.990kr



**CUBE HAT**  
4.990kr



**CUBE HAT**  
3.990kr



**CUBE HAT**  
3.990kr



**CRAFT THERMAL GLOVE**  
3.990kr



**CRAFT FACEPROTECTOR**  
4.990kr



**CRAFT GRIP GLOVE**  
4.990kr



**CRAFT THERMAL HAT**  
3.990kr



**CRAFT SPLIT FINGERS GLOVE**  
9.990kr



**CRAFT THERMAL HAT**  
3.990kr



**CRAFT ALPINE SOCKS**  
4.990kr



**BIKE RAIN BOOTIE**  
7.990kr



**GIRO AMBIENT 2**  
7.990kr



**CUBE SOCKS**  
2.490kr



**CUBE SOCKS**  
2.490kr



**ZOOT RUN GLOVE**  
4.990kr



**SMART POLARIS**  
5.990kr



**SMART TAIL LIGHT**  
1.990kr



**SMART BLINKING LIGHT**  
2.490kr



**SMART SUPERFLASH**  
4.990kr



**Monkey Light**  
7.990kr.

**VETUR + HJÓL = TRI**  
**BREYTTUR LÍFSSTÍLL!**







## TIMEOUT

Tímalaus skandinavísk hönnun þar sem hreinar línur, gæði og þægindi haldast í hendur. Stillanlegt bak og hnakkapúði sem tryggja hámarks þægindi. Fáanlegur í hnotu, eik eða svartbæsaðu. Frábært úrval af leðri og áklæðum í boði.



Hönnun: Jahn Aamodt  
Stóll + skemill kr. 379.000

**TILBOÐSVERÐ**  
Stóll + skemill kr. 334.900

# LÍNAN

Bæjarlind 16 - Kópavogur - Sími 553 7100 - www.Linan.is  
Opíð Mánudaga Til Föstudaga 12 - 18 Laugardaga 11 - 16

# Jólahátíð á strönd

• Jólahald Íslendinga í Mósambík einkennist af miklum hita, löngum strandlengjum og góðum veitingum undir portúgölskum áhrifum. Yfir jólahátíðina eru flestir landsmanna í sumarfrí og fjölmenna á ströndina.

Jólin í Mósambík eru talsvert frábrugðin þeim sem við Íslendingar eigum að venjast. Nokkrir Íslendingar hafa starfað þar undanfarin ár á vegum Þróunarsamvinnustofnunar Íslands í Mapútó, höfuðborg landsins. Einn landa okkar er Ágústa Gísladóttir en hún er umdæmisstjóri hjá stofnuninni, auk þess að vera staðgengill sendiherra sem situr í Reykjavík. Hún segir allt jólahald í landinu vera með rólegum hætti enda eru engir opinberir frídagar tengdir trúarbrögðum í Mósambík. „Jóladagur okkar eru kallaður „fjölskyldudagur“ og sömu sögu er að segja um páskana það er ekkert aukafri vegna þeirra. Fyrsta ríkisstjórn eftir sjálfstæði var eins flokks sósíalístjórn sem leit mjög til Austur-Evrópu og Kúbu eftir fyrirmyndum og þar voru kristna tilvísanir ekki upp á borðinu.“

**Fjölbreytt matarhefð**  
Mósambíkar elska að borða, syngja og dansa, að sögn Ágústu. „Þótt það séu engir opinberir frídagar hér yfir jólahátíðina þá borða þeir margir góðan mat og eyða ekki sist miklum tíma á ströndinni. Um jólin og áramótin er flestir landsmanna í sumarfrí og ekki spilla 2.700 kílómetrar af páлмаströndum gleðinni. Að skreppa á ströndina og dýfa tánum í volgt Indlandshafið er því bæði ódýr og góð skemmtun sem stór hluti landsmanna nýtir sér.“

Uppistaðan í daglegri fæðu heimamanna er maísgrautur (cima) kassava-mauk eða hrísgrjón, með sósu sem oftast inniheldur tómata og lauk með smá jarðhnetum eða fiskmeti sem próteingjafa. Morgunmaturinn er oftast hvítt brauð með smjörliki. Kjöt er bara borðað til hátíðarbrigða, í stórvæslum og um jól og áramót. „Dæmigerður veislumatur í sveitum væri geitakjöt eða kjúklingur, soðið eða steikt ásamt mapapa, sem er mauk gert úr laufum kassava plöntunnar. Það er oft kryddað með lauki, hvítlauki og skelfiski eða krabbakjöti og svo auðvitað aðalmálið sem er cima, hrísgrjón og/eða franskur kartöflur sem allir landsmenn elska.“ Auk ofangreindra rétta gæðir millistéttin sér á önd, svínakjöti, rækjum og svo auðvitað saltfiski sem þeim þykir ómissandi í jólamatinn. „Innfæddum kollégum mínum finnst saltfiskur með rjóma (bacalhau com natas) mjög góður en ýmsir aðrir réttir ættaðir frá Portúgal eru líka vinsælir.“

**Allir á ströndinni**  
Um jólin fær Ágústa heimsókn frá dóttur sinni



Tofu-ströndin á gamlársgang í fyrra. Flestir landsmenn fara á ströndina kringum áramótin.

MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

og tengdasyni. „Við komum úr stórrí fjölskyldu og nenum ekki að borða ein. Ég á því von á að slegið verði upp norrænni veislu með vinum og vandamönnum.“ Á gamlárskvöld ætla þau að dveljast í húsi við ströndina og gleðjast yfir góðum mat, kampavíni og nokkrum stjörnuljósum.



Ágústa Gísladóttir ásamt Þórunni dóttur sinni jólin 2010.

## SALTFISKUR MEÐ RJÓMA (BACHALAU COM NATAS)

**Fyrir 4-6**  
800 gr útvatnaður saltfiskur (lagður í bleyti í u.p.b. 36 tíma og skipt þrisvar um vatn)  
1 ½ kg kartöflur, afhýddar og skornar í litla teninga  
1 laukur, skorinn í þunnar sneiðar  
5 hvítlausrif, fint rifin eða maukuð  
5 msk. ólívuólía  
1 lárviðarlauf  
½ l rjómi  
¼ l mjólk  
½ tsk. múskati  
2 msk. smjör  
2 msk. hveiti  
Salt og pipar eftir smekk

Léttisjóðið saltfiskinn í fimm mínútur, kælið og beinhreinsið. Kartöfluteningarnir eru steiktir í 3 msk. af olíu við meðalhita, þangað til þeir lita út fyrir að vera eldaðir. Laukur, hvítlaukur og lárviðarlauf eru steikt í afganginum af olíuni við vægan hita í 6-8 mínútur eða þar til laukurinn er orðinn mjúkur og glær. Saltfisknum er blandað saman við og hitað áfram í nokkrar mínútur. Að lokum er kartöflum bætt við og pannan tekin af hitanum. Búið til hvíta sósu (uppstúf) með því að bræða smjör í potti, blanda hveitinu saman við og hræra mjólk og rjóma smátt og smátt saman við smjörbolluna. Til að forðast kekki er nauðsynlegt að láta sósunu sjóða vel upp áður en næsta skammti af vökva er bætt saman við. Bragðbætt með múskati, salti og pipar. Gott er að láta sósunu sjóða í nokkrar mínútur í lokin til að losna við hveitibragðið. Setjið 2/3 af sósunni saman við fiskinn og kartöflurnar og setið blönduna í eldfast mót. Afgangurinn af sósunni er settur ofan á og ostur eftir smekk. Bakið í ofni við 180 gráður í 20 mínútur. Kveikið á grillinu í ofninum í 5 mínútur til að gratínera réttinn. Skreytt með steinselju og borið fram með góðu salati.



Saltfiskur með rjóma undir portúgölskum áhrifum.

## KÆRLEIKSKÚLAN OG JÓLAÓRÓINN

Væntanleg í verslanir 5. desember

Markmiðið með sölnunni er að auðga líf fatlaðra barna og ungmenna og rennur allur ágóði til starfs í þeirra þágu.

STYRKTARFÉLAG LAMAÐRA OG FATLAÐRA [www.slf.is](http://www.slf.is)





# Láttu okkur um Jólakröfin!

*Hreinsandi sérhæfir sig í þrífum  
á húsgögnum og öðrum húsmunum*



*fyrir*

*eftir*



*fyrir*

*eftir*

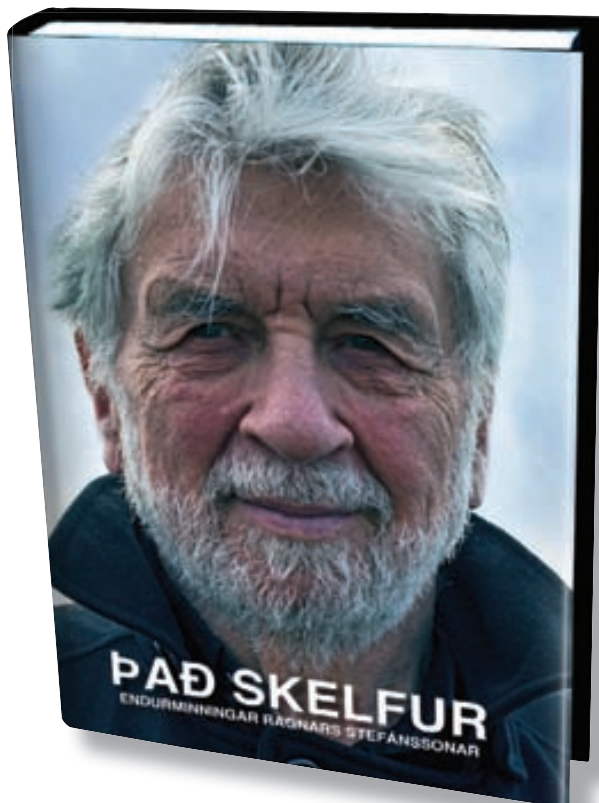


**Sjáðu  
muninn!**

  
**Hreinsandi**  
fyrir alla muni

Húsgögn – Rúm – Leðurhúsgögn – Gardínur - Borðstofustólar – Gólfteppi  
Hægindastólar – Sessur – Garðhúsgögn – Gæluðýrahúsgögn - Sófar





### Endurminningar Ragnars Stefánssonar

Opinská og heiðarleg  
baráttusaga, og  
jafnframt  
stórskemmtileg!



### „Besta bók Ólafs“

„... dregur upp skarpar  
og skemmtilegar  
myndir af íslensku  
þjóðlífi síðustu áratuga  
- ekki síst af pólitík og  
menningarlífi. ... Margar  
mannlýsingar hans eru  
eftirminnilegar. Virkilega  
fín bók ...“

Ólafur P. Harðarson



### Gullmoli eftir Jules Verne

Hin fræga skáldsaga  
Jules Verne, *Ferðin að  
miðju jarðar*, kemur nú  
í fyrsta sinn út óstytt og  
þýdd úr frummálinu  
með myndskreytingum  
frumútgáfunnar.



### Tær snilld

„Snillingurinn Arto  
Paasilinna ... bregst ekki í  
Heimsins besti bær, sem  
er frábærlega skemmtileg  
bók, hugmyndarík og full  
af kaldhæðni ... bók sem  
enginn ætti að missa af.“

Kolbrún Bergþórsdóttir,  
Mbl. júlí 2013



### Ólafur Haukur í essinu sínu!

Strákurinn Óli er að verða að manni – og skáldi. Glæsilegur lokahnykkur á þrileiknum sem hófst með *Flugu á vegg* og *Fuglalífi á Framnesvegi*.

„Bókin er rosalega vel skrifuð ... dásamlegar lýsingar ...“  
Egill Helgason, *Kiljunn* 30. okt.

„Það er virkilega hægt að hafa gaman að þessari bók.“  
Soffía Auður Birgisdóttir, *Kiljunn* 30. okt.





# Jólagjöf jeppamannsins

Glæsilegt rit um Ferðaklúbbinn 4x4 í 30 ár. Um sex hundruð ljósmyndir og kort. Í bókinni er fjallað um sögu klúbbsins og einstakra deilda frá upphafi, sögu jeppa á Íslandi, landmælingar og slóðamál, skála klúbbsins, umhverfis- og tæknimál, ýmis hagnýt ráð fyrir fjallamenn og þannig má lengi telja.

**Það má enginn fjallamaður missa af þessari bók!**



## Klassískt meistaraverk

Í gegnum spegilinn er sjálfstætt framhald Lísu í Undralandi og hefur löngum verið talið eitt af meistaraverkum barnabókmenntanna. Kemur nú út í fyrsta sinn á íslensku í vandaðri þýðingu Valdimars Briem og með upprunalegum myndskreytingum.



## Frábærar smábarnabækur



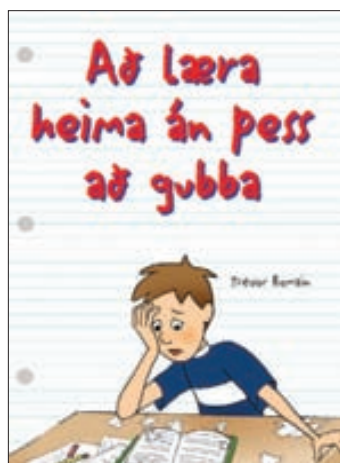
## „Fyrsta flokks barnabók“

Tónlistin úr leiksýningunni „Skrímlið litla systir mín“ fylgir með á geisladiski.

„Bókin er fallega myndskreytt af Björku Bjarkadóttur og tónlist Eivarar Pálsdóttur er skemmtileg viðbót við vandaða bók. Eins og aðrar fyrsta flokks barnabækur höfðar bókin bæði til barna og fullorðinna.“

Ólöf Skaftadóttir, Frbl. 18. okt.

## Bækur fyrir börn og foreldra



Hvernig er hægt að fá börnin til að koma sér upp góðum venjum við heimanámið? Þessi bók veitir ótal góð ráð í því efni!

Handa öllum þeim sem eiga erfitt með að stilla skap sitt og bregðast við stríðni og öðrum streituvöldum.



**SKRUDDA**  
www.skrudda.is



AÐ GEFA ER GJÖF



KR. 2.000

15 CM KR. 11.890

KR. 5.990

12 CM KR. 3.990

KR. 2.000

**IITTALA**  
JÓLATILBOÐ Á  
MARISKÁLUM OG  
KASTEHELMÍ STJÖKUM

**Motivo**  
Hönnun, tíska og gjöfjavara

AUSTURVEGI 9 SELFOSSI S. 482 1700 MOTIVO.IS



Jóla­kirkjan ber list­fengi Hákonar Þorsteinssonar, afa Heklu, fagurt vitni. Hvert smáatriði er úthugað, eins og tilkomumikið kirkjuhlíðið og grindverkið framan við kirkjuna. Mjúk og hlý birta skín út um gluggana og á turni kirkjunnar trónir gylltur kross.

## Kirkjan hennar Heklu

● Hekla Hákonardóttir skildi eftir sig sorg og söknuð þegar hún kvaddi jarðlífið tæpra tveggja ára. Föðurafi hennar smíðaði jóla­kirkju á leiðið hennar.

**T**engdapabbi var listrænn handverksmaður og alltaf með eitthvað í höndunum,“ segir Kristín Kristjánsdóttir, móðir Heklu litlu sem fékk lífað svo stutt vegna alvarlegs hjartagalla.

„Að sögn Kristínar hefur sorgin mörg andlit og einstaklingsbund­ið sé hvernig brugðist er við henni.“

„Afi hennar og amma voru bæði hætt að vinna þegar Hekla lá á spítalanum. Þau komu til hennar daglega og höfðu stóru hlutverki að gegna í lífsbaráttu hennar og allri aðstoð við okkur foreldrana,“ útskýrir Kristín.

Hekla fæddist skömmu fyrir jólin 1994 og lést 25. september 1996.

„Afi Heklu smíðaði kirkjuna til að minnst sonardóttur sinnar og er kirkjan sett á leiðið fyrsta sunnudag í hverri aðventu, þar sem hún lýsir upp skammdegið.“

### Lífið heldur áfram

Kristín segir fjarri lagi að tíminn lækni sár sorgar og saknaðar.

„Oft er sagt að tíminn lækni öll sár en ég er ekki sammála þeirri mýtu. Auðvitað verður sorgin ekki eins sár þegar frá líður en tíminn lækur ekki neitt heldur er það sorgarúrvinnslan sem lækur sárin.“

Hekla væri nú að verða nítján ára en Kristín segist alltaf hugsa um hana sem barn þar sem hún kvaddi jarðvistina barnung.

„Á jólum fer maður ekki í kirkjugarðinn til að gráta. Fyrstu jólin voru þó mjög erfið og vitaskuld er enn átakanlegt að fara að leiði Heklu á jólum. Með því að setja upp kirkjuna og kveikja á kertum sýnum við söknuð okkar og væntumþykju og sendum góðar hugsanir og bænir til að minnst Heklu og allra góðu stundanna sem við áttum. Okkur líður vel með þetta því það er gott að minnst þess góða sem fólkið skildi eftir og samvera og hefðir gera sorg og söknuð léttbærari.“

Fjölskyldan hefur fyrir síð að fara í kirkjugarðinn eftir að jóla­pakkarnir hafa verið teknir upp á aðfangadagskvöld.

„Þá ríkir mikil kyrrð yfir garðinum sem blikar og tindrar í kertaljósadýrð. Þá þykir eðlilegt að halda utan um hvort annað og



Afi Heklu nostraði við innviði kirkjunnar af mikilli natni og smíðaði í hana kirkju­bekki, skírnarfont, altari og prédikunarstól og skreytti með stjörnum í lofti, myndum af Jesúbarninu fyrir altaristöflu og ljósmynd af Heklu yfir altarinu.



Kristín Kristjánsdóttir, hómópati og djáknakandidat. MYNDIR/DANIEL

sumir gráta pínulítið. Eitt aðfangadagskvöldið var rosabaugur yfir okkur sem okkur þótti auðvitað táknrænt.“

Ári eftir að Hekla litla kvaddi eignuðust Kristín og Hákon aðra dóttur.

„Hefð eins og þessi er góð fyrir börnin sem oft eru hrædd við dauðann og vita ekki hvernig þau eiga að tala um hann. Dóttir okkar vildi ekki særa okkur foreldrana með því að tala um Heklu og því var gott fyrir hana að sjá mig tára­st í kirkjugarðinum en svo brosa aftur á leiðinni heim. Grátur

er eðlilegur og sýnir að sorgin er erfið en við eigum að halda áfram að lífa og gleðjast. Af sömu ástæðu setjum við ljós á leiði ástvina, til að minna okkur á boðskap kristinnar um að ljósið kemur aftur og upprisan.“

### Hefðir þakklætis og gleði

Kristín telur gott fyrir þá sem eru í sorgarferli að koma sér upp hefðum til að minnst hins látna.

„Ekki til að næra sorgina heldur til að koma saman og minnst látinna í gleði og þakklæti. Fyrstu árin eftir að Hekla dó settum við kirkjuna á leiðið á afmælisdegi hennar og buðum fjölskyldunni í kaffi og jóla­legt meðlæti. Þegar fram liðu stundir breyttist sú samvera úr sorgarstund yfir í þakklæti fyrir að hafa átt Heklu og eiga hvert annað. Þetta hjálpaði okkur að takast á við þann erfiða tíma sem jól eru syrgjendum. Þá snýst allt um nána samveru og því verður sorgin eftir þeim sem farnir eru mjög áþreifanleg og nístandi.“

Kristín hugsar oft til þeirra sem eru að upplifa fyrstu jólin eftir missi náns ástvina.

„Á jólum er gerð krafa um að allir séu glaðir og allt svo gaman, en svo er auðvitað ekki. Því er mikilvægt að skapa sér notalegar hefðir sem hjálpa okkur og gefa styrk í söknuðinum.“

**JÓLATILBOÐ**

**Hamborgarapressa**

**WESTON®**

**4.500**




**Grillbúðin**  
www.grillbudin.is

Skiðuð úrvalið á [www.grillbudin.is](http://www.grillbudin.is)

Smiðjuvegi 2, Kóp - S. 554 0400

Vissir þú að...

Öll börn eiga rétt á Samvistum við báta foreldra sína.



**Barnaheill**  
Save the Children á Íslandi





# CANADA GOOSE®



TRILLIUM



MONTEBELLO



CITADEL



KENSINGTON



VICTORIA



CHILLIWACK



HYBRIDGE LITE



CHATEAU

## GRÍPTU GÆSINA

CANADA GOOSE DÚNÚLPA Í JÓLAPAKKANN

# SPORTÍS

MÖRKIN 6 | 108 REYKJAVÍK | S: 520-1000 | SPORTIS.IS





Það jafnast ekkert á við heimagerða lifrarkæfu að dönskum síð.



Jólalegar, sultaðar rauðrófur eru falleg gjöf.



Sultaðar rófur eru sælgæti með jólamatnum.



Appelsínusnafs er ekta jólaglaðingur.

# Jólameðlæti Marentzu

• Marentza Poulsen smurbrauðsjómfrú er gestgjafi af Guðs náð. Hún elskar að dekra við gesti sína með heimagerðum jólakrásum sem koma frá Íslandi, Færeyjum og Danmörku.

**D**anir segja gott jólahlaðborð standa frá tólf til tólf og alla mína tíð hef ég tint allt mögulegt úr ísskápnum á jóladag, lagt girnilegan mat á fallega skreytt jólahlaðborð, kveikt á kertum og verið í leti og vellystingum með fjölskyldu og vinum sem narta í jólamatinn fram á kvöld," segir Marentza Poulsen smurbrauðsjómfrú og lífskúntner um árlega jólahæfð á hennar heimili.

Marentza er færeysk að uppruna og segir jólin sín alltaf með færeysku sniði.

„Í Færeyjum er skerpikjöt ómissandi á jólaborðið og stundum á ég það til. Ég bý líka alltaf til færeyska rúllupylsu og baka súrdeigsbrauð eins og mamma og pabbi gerðu fyrir jólin. Margir Færeyingar borða ræst kjöt jólum en það er afar gott, meyrð og aðeins farið að slá í það. Íslendingum finnst það yfirleitt lykta illa, rétt eins og mér þótti um hangikjöt og skötu á sínum tíma, en nú hef ég tekið hvort tveggja í sátt og finnst það ómissandi góðgæti á jólum.“

Marentza segir Færeyinga kirkjurækna um hátíðarnar og að jólin þeirra snúist um vina- og frændrækni,

„Alls staðar er gestagangur en þó engin formleg jólaboð. Fólk dettur bara inn úr dyrunum og þá er eins gott að eiga rúllupylsu og skerpikjöt á borðum. Kannski ég sækist eftir þessari færeysku hæfð með hlaðborðinu mínu á jóladag því ég veit að vinir og ættingjar detta inn úr göngutúrum og eru ekkert að stressa sig þótt ég sé þá enn á náttfötunum," segir Marentza hlæjandi.

Marentza nostrar við jóladags-hlaðborð sitt heima með köldu hangikjöti, laufabrauði, salötum, síldarréttum, soðinni grísa síðu,



Marentza segir jólahátíðina ekki mega einkennast af stressi og því ákaflega gott fyrir fjölskyldur að eiga jóladaginn heima í kósiheitum og vellystingum þar sem narta má í jólamatinn klukkan ekki neitt.

MYNDIR/DANIEL

tertum, eftirréttum, heimagerðri lifrarkæfu og niðursoðnum rófum og rauðbeðum sem hún ræktar og sýður niður sjálf.

„Það er löng hefð fyrir því að búa sér í haginn fyrir veturinn með góðgæti úr uppskeru og sláturtíð haustsins. Hér í eina tíð fékkst ekki lambalifur til kæfugerðar nema á haustin en ég nota oftast en ekki svínalifur í kæfuna eftir danski lifrarkæfuhæfð. Þetta og jólabaksturinn klára ég í nóvember því að á adventunni er minn annasamasti tími.“

Marentza er gestgjafi af Guðs náð og hefur undanfarin sextán ár rekið Café Flóru í Grasagarðinum í Laugardal.

„Eftir að hafa árum saman dreymt um að bjóða upp á jólahlaðborð í Café Flóru ákvað ég að slá til í fyrra. Það var svo gaman. Jólahlaðborðið er óhefðbundið því við færum jólamatinn á borð gestanna sem þurfa að reikna með tveimur og hálfum tíma í borð-

haldið. Garðskálinn fer í sannkallaðan hátíðarbúning og gestir sitja undir ægifygrum hörpu-leik Monicu Abendroth. Þetta er dekur frá upphafi til enda því ég elska að dekra við gestina mína.“

-þlg

## HEIMAGERÐ LIFRARKÆFA MARENTZU

1/2 kg lifur  
1/2 kg spekk  
1 laukur  
1 epli  
30 g ansjósúr  
75 g hveiti  
2 egg  
2 dl mjólk  
1 tsk. salt  
1 tsk. pipar  
1 tsk. Allrahanda  
1 tsk. timjan  
2 lárviðarlauf  
Beikon, til að klæða formið að innan.

Hakkið saman spekk, ansjósúr, epli og lauk, setjið í pott og látið bráðna við vægan hita. Þeytið hveiti og mjólk saman og setjið út í fituna; hrærið vel í á meðan. Hakkið saman lifur og ansjósúr og setjið saman við fituna. Setjið kryddin út í og þeytið að lokum egginn saman og hrærið út í deigið. Setjið beikonsneiðar í jóla-kökuform eða eldfast form og hellið lifrarkæfudeiginu yfir. Bakið í vatnsbaði við 175°C í 60 mínútur. (Athugið að hægt er að kaupa tilbúna hakkaða lifur og spekk.)

## SULTAÐAR RÓFUR

1 kg rófur  
1 l vatn  
½ l kryddedik  
4 msk. ferskt engifer, niðursneitt  
800 g sykurl

Afhýðið rófurnar og skerið í bita. Setjið vatn, edik og engifer í pott ásamt rófunum og látið standa yfir nótt í kæli. Hellið 1/3 af leginum af rófunum, setjið sykurl út í löginn með rófunum og látið sjóða í 30-40 mínútu, eða þar til rófurnar eru farnar að mýkjast. Kælið og setjið í sótthreinsaða krukku. Geymið í kæli.

## SULTAÐAR RAUÐRÓFUR

1 kg rauðrófur  
1 msk. salt

Sjóðið rauðrófur eins og kartöflur (best er að ná hýðinu af á meðan rauðrófurnar eru enn volgar. Skerið í sneiðar eða teninga og setjið í sótthreinsaða krukku. Hellið ediksleginum yfir og látið standa í þrjá til fjóra daga áður en borðað er. Geymið í kæli.

„Það er löng hefð fyrir því að búa sér í haginn fyrir veturinn með góðgæti úr uppskeru og sláturtíð haustsins.“

## EDIKLÖGUR

1 l kryddedik  
½ l vatn  
½ kg sykurl  
1 msk. heilt allrahanda  
1 msk. svört piparkorn  
1 msk. sinnepsfræ  
1 rauðlaukur, skorinn í þunnar sneiðar

Sjóðið edikslöginn í hálfra klukkustund og kælið. (Löginn má einnig nota til að sýra agúrkur.)

## HEIMAGERÐUR JÓLAAPPELSÍNUSNAFS

1 appelsína, helst lífrænt ræktað  
40 kaffibaunir  
40 sykurmolar  
2 vanillustangir  
1 flaska vodka

Stingið 40 göt á appelsínuna með gaffli, skerið vanillustangir í tvennt eftir endilöngu og setjið í rúmgóða krukku með loki ásamt sykurmolum og kaffibaunum. Hellið vodka yfir allt hráefnið og passið að vökvinn þeki appelsínuna vel. Látið trekkja í 30 daga eða fram að jólum. Snafsinn er hristur daglega. Snafsinn bragðast líkt og Grand Marnier og best að bera hann fram ískaldan og jafnvel frosinn. Ef snafsinn er settur á flösku er appelsínan tekin til hliðar.



# Mjúka jólagjöfin fyrir alla fjölskylduna

Gefðu gjöf sem mýkist ár eftir ár

## Friður rúmföt

Stærð 140x200



Fyrir unga fólk

Verð 12.980 kr

## Svunta

Verð 2.790 kr



## Svunta

Verð 2.790 kr



## Ofnhanski

Verð 1.990 kr



## 100% dúnsæng

Stærð 140x200

100% dúnn

Ekkert fiður



Verð 34.990 kr

**JÓLATILBOÐ**  
29.990 kr



## Hreindýr

Stærð 140x200  
Verð 13.490 kr

**Íslensk hönnun**

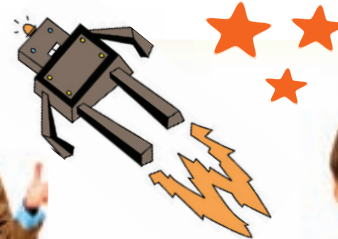
100% Pima bómull

## Fálki

Stærð 140x200  
Verð 13.490 kr



## Stjörnu börn

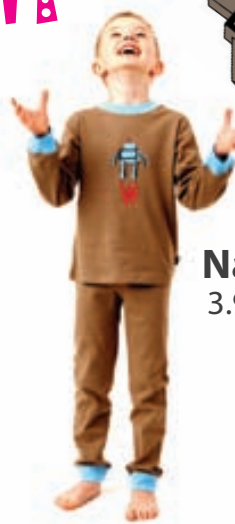


**Peysa**  
2.490 kr

**Buxur**  
1.980 kr



**Kjöll**  
3.980 kr



**Náttföt**  
3.990 kr



**Náttföt**  
3.990 kr



## KAUPAUKI

Allir sem versla fyrir 19.990 kr eða meira fá dagatal með að andvirði 9.990 kr. Gildir meðan birgðir endast.

## Jólasveinadúkar & löberar



*Kurðastellir*

Verð frá 3.990 kr

## Öllum þykir vænt um náttúruna

Í samstarfi við Rauða krossinn tókum við á móti notuðum fötum & rúmfötum frá Lín Design. Við bjóðum þér 15% afslátt af nýrri vöru. Rauði krossinn kemur notaðri vöru áfram til þeirra sem þarfnast hennar.



**Lín**  
DESIGN



**OUTLET**  
SKÓR

**SKOFTERS**

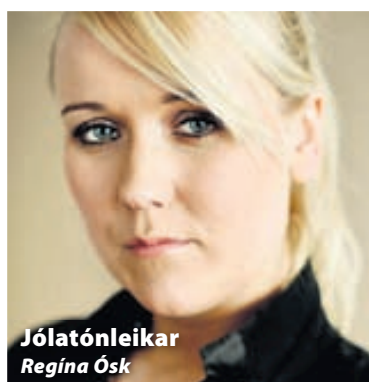
Dömu skór  
kr. 7.900  
St. 36-41

HIDDEN WEDGE ADDS HEIGHT

OUTLET-SKÓR | FISKISLÓÐ 75 | 101 REYKJAVÍK  
Opíð: mán-fös 13-18 & lau 12-16 sími: 514 4407



Á hátíðlegum nótum  
Sigga Beinteins



Jólatónleikar  
Regína Ósk



Majonesjól, jólatónleikar  
Stórsveit Reykjavíkur  
og Bogomil Font



Jólatónleikar  
Sigríður Thorlacius

# Jólatónleikar og menning á aðventu

● Fátt kemur manni í betra jólasþap en falleg jólatónlist. Í desember er í boði úrval af jólatónleikum um land allt þar sem upplifa má sannkallaða hátíðarstemningu.

*one two Luxuz*

2 litir: grátt og brúnt  
Stærð 38 - 48  
Verð 11.900 kr.

Opíð virka daga kl. 11-18.  
Opíð laugardaga kl. 11-16.

**black pepper**  
FASHION  
Laugavegi 178 (Bolholtsmegin) | Sími 555 1516

Kætið á myndir og verð á Facebook

## 30. NÓVEMBER

**Kl. 16 og 19.30** Hnotubrjóturinn í Hofi á Akureyri. Sinfóníuhljómsveit Norðurlands og Point Dansstúdíó setja upp Hnotubrjótinn.

**Kl. 20** Ferils- og jólatónleikar – Helga Möller í 40 ár, í Austurbæ.

## 1. DESEMBER

**Kl. 17** Majonesjól, jólatónleikar Stórsveitar Reykjavíkur og Bogomils Font, Silfurbergi, Hörpu.

## 3.-5. DESEMBER

**Kl. 21** Árlegir jólatónleikar Borgardætra á Café Rosenberg.

## 3.-18. DESEMBER

Eitthvað fallet, jólatónleikar með söngvaskáldunum Kristjönu Stefáns, Röggju Gröndal og Svavari Knúti víða um land.

## 3.-19. DESEMBER

Jólin alls staðar. Greta Salóme, Heiða Ólafs, Jógvan og Friðrik Ómar halda jólatónleika í tuttugu kirkjum um land allt.

## 4. DESEMBER

**Kl. 20** Hátíð í bæ 2013, jólatónleikar. Fram koma Páll Óskar, Helgi Björns og fleiri. Iðu, íþróttahúsi FSU á Selfossi.

**Kl. 23.30** Mozart á miðnætti – Requiem eftir Mozart í Langholtskirkju. Árlegir tónleikar Óperukórsins í minningu Mozarts og íslenskra tónlistarmanna sem látist hafa á árinu.



## 7. DESEMBER

**Kl. 17 og 21** Gleði- og friðarjól með Pálma Gunnarssyni og gestum í Hofi, Akureyri.

**Kl. 20.30** Aðventutónleikar KK og Ellenar í Fríkirkjunni í Hafnarfirði.

**Kl. 17** Jólatónleikar Mótettukórs Hallgrímskirkju og Diddúar í Hallgrímskirkju.

## Aðventutónleikar KK og Ellen



## 5. DESEMBER

**Kl. 19.30** Aðventutónleikar Sinfóníunnar í Eldborg, Hörpu.

**Kl. 20.30** Jólatónleikar Páls Óskars og Moniku í Háteigskirkju.

## 6. DESEMBER

**Kl. 20** Jólatónleikar Gissurar Páls og Árna Heiðars í Salnum, Kópavogi.

**Kl. 20.30** Aðventutónleikar KK og Ellenar á Café Rosenberg.

## 8. DESEMBER

**Kl. 20.30** Jólatónleikar Páls Óskars og Moniku í Háteigskirkju.

**Kl. 17** Jólatónleikar Mótettukórs Hallgrímskirkju og Diddúar í Hallgrímskirkju.

**Kl. 20** Ilmur af jólum með Heru Björk í Grafarvogskirkju.

**Kl. 20** Jólatónleikar Kristjáns Jóhannssonar í Eldborg, Hörpu.

## 11. DESEMBER

**Kl. 12** Ferðalag á aðventu með Bjarna Thor og Ástríði Öldu í Salnum, Kópavogi.

## 11.-14. DESEMBER

**Kl. 20.30** Aðventutónleikar KK og Ellenar í Salnum, Kópavogi.

## 14. DESEMBER

**Kl. 16 og 21** Jólagestir Björgvins í Laugardalshöll.

## 13.-14. DESEMBER

Prennir jólatónleikar Baggalúts í Hofi, Akureyri.



**Kl. 20** Sigga Beinteins á hátíðlegum nótum í Háskólabíói.

**14.-15. DESEMBER**  
Aðventutónleikar Karla-kórs Reykjavíkur í Hallgrímskirkju.

**Kl. 14 og 16** Jólatónleikar Sinfóníunnar í Eldborg, Hörpu báða dagana.

**Kl. 17 laugardag og kl. 18 sunnudag** Jólatónleikar Söngfjeldsins í Grafarvogskirkju.

**14.-18. DESEMBER**  
Jólagleði Brother Grass á Café Rosenberg.

**15. DESEMBER**

**Kl. 20** Jólatónleikar Borgardætra í Salnum, Kópavogi.

**Kl. 20** Reykjavík 5, jólatónleikar í Fríkirkjunni í Reykjavík.

**16. DESEMBER**

**Kl. 20.30** Mahalia Jackson: Esther Jökulsdóttir syngur jólalög í Fríkirkjunni í Reykjavík.

**16.-19. DESEMBER**

**Kl. 21** Árlegir jólatónleikar Borgardætra á Café Rosenberg.

**19. DESEMBER**

**Kl. 20** Jólatónleikar Stefáns Hilmarssonar í Salnum, Kópavogi.

**Kl. 20.30** Þorláksmessutónleikar Bubba Morthens í Bíóhöllinni, Akranesi.

**Kl. 21** Mozart við kertaljós í Hafnarfjarðarkirkju. Camerartica leikur ljúfa tónlist eftir Mozart.

**20. DESEMBER**

**Kl. 20** Regína Ósk – jólatónleikar í Lindakirkju, Kópavogi.

**Kl. 20** Sigríður Thorlacius – jólatónleikar á Græna hattinum á Akureyri.

**Kl. 21** Mozart við kertaljós í Kópavogskirkju. Camerartica leikur ljúfa tónlist eftir Mozart.

**Kl. 23** Jólasöngvar Kórs Langholtskirkju í Langholtskirkju.

**21. DESEMBER**

**Kl. 20.30** Þorláksmessutónleikar Bubba Morthens í Hofi á Akureyri.

**Kl. 21** 3 Raddir og Beatur – Jólatónleikar á Café Rosenberg.

**Kl. 21** Mozart við kertaljós í Garðakirkju. Camerartica leikur ljúfa tónlist eftir Mozart.

**Kl. 16.30 og 21** Frostrósir 2013 í Laugardalshöll.

**Kl. 20** Jólasöngvar Kórs Langholtskirkju í Langholtskirkju.

**22. DESEMBER**

**Kl. 21** Mozart við kertaljós í Dómkirkjunni. Camerartica leikur ljúfa tónlist eftir Mozart.

**Kl. 20** Jólasöngvar Kórs Langholtskirkju í Langholtskirkju.

**Kl. 17** Jólatónleikar Kammer-sveitar Reykjavíkur í Norðurljósum, Hörpu.

**23. DESEMBER**

**Kl. 22** Þorláksmessutónleikar Bubba Morthens í Eldborg, Hörpu.

**Kl. 21** Árstíðir – Hátíðartónleikar í Fríkirkjunni í Reykjavík.

NÁNARI TÍMA-  
SETNINGAR JÓLA-  
TÓNLEIKANNA MÁ  
SJÁ Á [www.midi.is](http://www.midi.is)

## Jólahefðir

● **KEMUR MEÐ JÓLUNUM** Margir kaupa jólastjörnu fyrir jólin eða fá hana að gjöf. Jólastjarnan er vinsæl víða um heim. Hún á rætur að rekja til frumbyggja Mexíkó. Efstu blöðin eru fagurrauð en önnur blöð græn, blómknappar ofan á stjörnunni eru gulir. Jólastjarnan var upphaflega stór runni í Mexíkó en það var Bandaríkjamaður, Joel Roberts POINSETT, sem tókst að rækta hana í þeirri mynd sem við þekkjum hana árið 1825. Á ensku ber plantan nafn hans, Poinsettia en latnesku heitið er Euphorbia pulcherrima.

Plantan er algeng í Evrópu fyrir jólin. Á jólamörkuðum í Þýskalandi og Hollandi er algengt að sjá jólastjörnu. Hún er

sömuleiðis mikið notuð í Danmörku, Svíþjóð og Noregi. Jólastjarnan vex villt á Kanaríeyjum og byrjar að blómstra þar í nóvember,

Áður var plantan einungis til með rauðum blómum en nú hefur tekist að rækta hana með bleikum og hvítum. Plantan blómstrar í nóvember og fram í janúar. Kjörhitastig fyrir plöntuna er 18-25°C á meðan hún er í fullum blóma. Síðan þarf hún minni hita.

Hvítur safi er inni í stilknum og fólk ætti að forðast snertingu við hann. Jólastjörnu á að vökva með stofuheitu vatni. Moldin á ekki að þorna upp en hún má heldur ekki vera of blaut.





Ástríða í matargerð





[www.ora.is](http://www.ora.is)

**Tryggðu þér krukku af Hátíðarsíldinni og Jólasíldinni 2013. Þær eru komnar í verslanir.**





## Ariete ÍSVÉL OG JÓGÚRTVÉL

**Ariete 635**  
Ís- og jógúrtgerðarvél. Hraðfrystandi skál með tvöfalda einangrun. Auðvelt að taka í sundur. Tekur 1,2L.

**VERÐ**

**9.995**

FRÁBÆRT VERÐ



**DeLonghi**

Mikið úrval af Dolce Gusto kaffivélum og yfir 30 gerðir af kaffi, te og kakó í boði.



**Fissler**

Fissler. Perfect every time.



**FISLER POTTASETT, PÖNNUR OG HRAÐSUÐUPOTTAR Í MIKLU ÚRVALI**



**yonanas**

**Yonanas 282700**  
Yonanas Ísgerðarvél sem notar allar gerðir af frosnum ávöxtum. Auðvelt að hreinsa.

**VERÐ**  
**12.995**

FRÁBÆRT VERÐ



**PHILIPS**

**Philips HR1603**  
550w Daliy Collection töfrasproti með ProMix hnifum. Þægilegt handgrip. Auðvelt að þrifa. Þeytari / hakkari og 0.5L skál fylgir.

**VERÐ**  
**9.995**

FRÁBÆRT VERÐ

**KENWOOD**

**Kenwood KM282**  
900w Prospero hrærivél með 4,3 l skál úr ryðfrú stáli. Sítruspessa, matvinnsluvél og glerblandari fylgja ofl.



**VERÐ**  
**35.995**

FRÁBÆRT VERÐ

**KENWOOD**  
**kMix**

**HÁGÆÐA HÖNNUN SEM SETUR SVIP Á HEIMILIÐ**



**elna**

**Elna ELNA220EX**  
Saumavél með 15 sporgerðir. Sporatafla að framan. Stíllískifa fyrir spor. Nál stillanleg frá miðju. Spóluvinda og tvinnahnifur. 4 gerðir saumfóta. Overlock. Ábreiða og íslenskur leiðarvisir fylgir.



**VERÐ**  
**32.995**

FULLT VERÐ 37.995



**PHILIPS**  
**Senseo**



Öllum Senseo vélum fylgja 2 pakkar af Merrild kaffi!

**KAFFIVÉLIN SEM SÝÐUR VATNIÐ**

**PHILIPS**

**Philips HD5407**  
Philips kaffikannan sem sýður vatnið loksins komin aftur.

Nýtt útlit!

**VERÐ**  
**19.995**

FRÁBÆRT VERÐ



**SJÁLFVIRK KAFFIVÉL**

**DeLonghi**

**DeLonghi ESAM4000**  
1,8l Espresso kaffivél með kaffikvörn. Byr til gufu fyrir flóaða mjólk og heita drykki. Cappuccino System.



**TILBOÐ**  
**79.995**

FULLT VERÐ 84.995

illy kaffibaunir fylgja!



**6 VERSLANIR**  
**REYKJAVÍK - REYKJANESBÆR - AKUREYRI**  
**SELFOSS - HÚSAVÍK - EGILSSTAÐIR**



# ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR



**PHILIPS**  
**DAGSBIRTU**  
**VEKJARAR**  
VERÐ FRÁ 14.995



**PHILIPS**



**MARGVERÐLAUNUÐ**  
**SJÓNVÖRP Í ÚRVALI**



**Panasonic**  
**DMCTZ30**  
14,1 milljón punkta upplausn og MOS-myndflögu. 40x zoom. 20x Optical Zoom. Advanced iA. 10fps hraðmyndataka. POWER OIS hristivörn í LEICA DC VARIO-ELMAR linsu. 3D og Panorama. GPS tækni. 3" LCD snertiskjár með AR. AVCHD FHD hreyfimyndataka með Dolby Digital Stereo Creator hljóði. Kortarauf og Mini HDMI tengi.

**Panasonic**  
**TILBOÐ**  
**39.995**  
FULLT VERÐ 49.995



4 LITIR  
**WASSERMAXX**  
**KOLSÝRUTÆKI**  
Kolsýruhylki fylgir!

**VERÐ**  
**14.995**  
FRÁBÆRT VERÐ



**MONSTER**  
**INCREDIBLE**  
VERÐ FRÁ 25.995

**VANDAÐAR**  
**PÝSKAR HEILSUVÖRUR**  
**MEDISANA®**  
*made for Life*

3ja ára ábyrgð!

**BLÓÐPRÝSTINGSMÆLAR**  
**VERÐ FRÁ 5.995**



**MEST SELDI**  
**BLANDARINN**  
**Á NORDURLÖNDUM**

**Wilfa BL1200B**  
Óflugur 1200w Wilfa Knus S blandari með 1.8l skál. Stiglaus hraðastillir ásamt púls. Losa má hnifa og hreinsa. Gúmmítappar fyrir stöðuleika.



**VERÐ**  
**18.995**  
FRÁBÆRT VERÐ

**KENWOOD** *multi pro compact*

**Kenwood FPM250**  
Ltil og nett 750w matvinnsluvél úr burstuðu stáli. Skálin tekur 2,1 lítra og blandarinn sem fylgir tekur 1,2 lítra og með fylgir sitruspressa, þeytari, hnoðari og þrjú rifjárn.



**TILBOÐ**  
**19.995**  
FULLT VERÐ 19.995

**HITAPÚÐAR OG TEPPI**  
**VERÐ FRÁ 5.995**

**VÖNDUÐ NUDDSÆTI**  
**VERÐ FRÁ 13.995**



**PRÁÐLAUSIR**  
**BLUETOOTH**  
**HÁTALARAR**  
**Í ÚRVALI**



Bluetooth

**PRÁÐLAUS**  
**HITAPÚÐI OG**  
**HITABELTI**

LIFE IN BALANCE  
**SOEHNLE**



Nýjung!  
Nýjung!  
Nýjung!

**VERÐ**  
**14.995**  
VERÐ PR .TÆKI

**PHILIPS**

Flottur MP3 spilarí í ræktina eða skokkið. Heyrnartól fylgja.

Philips SA5DOT02KNS

**VERÐ**  
**7.995**

FRÁBÆRT VERÐ  
Lendir 6. des.



**OPIÐ ALLA DAGA TIL JÓLA**



**Heimilistæki**

ht.is

UMBODSMENN UM LAND ALLT



# Glansandi jólagjafir

**395,-**

SNÖMYS borði  
L40cm. Ýmsir litir

SNÖMYS skraut  
995,-/4 í pk.  
H16cm. Gyllt  
Einnig til silfurlitt

SNÖMYS merkimiðar  
195,-/40 í setti  
Ýmsar tegundir

SNÖMYS gjafapappír 395,-  
B70xL200cm. Ýmis mynstur  
Silfurlitt

SNÖMYS borði 695,-  
L100cm. Gyllt  
Einnig til silfurlitt

**395,-**

SNÖMYS gjafapappír  
B70xL300cm. Ýmis mynstur/gyllt

**1.990,-**

SNÖMYS skrautkrans  
Ø42cm. Gyllt  
Einnig til silfurlitt

