

Áramót

29. desember 2016



Áramóttin með allt öðru sniði

Í Kína eru áramóttin ólík þeim sem Íslendingar eiga að venjast. Hjónin **Karen Ósk Kristinardóttir og Eyþór Björgvinsson** eru búsett þar í vetur og halda upp á jólin og áramóttin á eyjunni Hainan undan suðurströndinni. Lítið verður um flugelda en meira hangið á ströndinni.

Starri Freyr Jónsson

starri@365.is



Hjónin Karen Ósk Kristinardóttir og Eyþór Björgvinsson hafa verið búsett í borginni Nanjing í Kína síðan í lok sumars, en þar stundar Eyþór nám í kínversku. Þau hafa aldrei áður upplifað jól og áramót utan Íslands og er því óhætt að segja að nýliðin jól og áramóttin fram undan séu með nýju sniði hjá þessum 26 ára gömlu Akurnesingum. Eyþór kláraði fyrri önnina um miðjan desember þannig að þeim fannst tilvalið að nýta fríið til að ferðast út fyrir Nanjing. „Hainan varð fyrir valinu sem er lítil eyja syðst í Kína. Þar er hitinn 27-33°C í desember meðan hitinn í Nanjing var farinn niður í 0-5°C sem er mjög kalt vegna rakans sem er í loftinu,“ segir Karen Ósk.

Þau dvelja í Hainan yfir jól og áramót en jólin voru allt öðruvísi en þau eru vön enda aldrei upplifað neitt annað en íslensk jól og áramót. „Við byrjuðum aðfangadaginn á að fá okkur morgunmat og fórum svo á ströndina. Þar böðuðum við í sjónum og lágum í sandinum í sólbaði. Þegar líða fór á daginn fórum við út að borða á ítölskum veitingastað,“ segir Eyþór.

Sakna fjölskyldunnar

Að sögn Karenar er hvorki haldið upp á jólin eða áramóttin í Kína líkt og við þekkjum hér á landi enda örlítið brot þjóðarinnar kristinnar trúar. „Þó er hægt að finna jólaskreytingar í verslunarmiðstöðvum og þess háttar en lengra nær jólahefð Kínverja ekki. Yfir jólin söknuðum við auðvitað samverunnar með fjölskyldunni, góða matarins, ljúfu jólatónanna, skreytinganna og snjósins. Það er alveg á hreinu að við munum ekki missa af íslenskum jólum aftur.“ Gamlársdagur verður síðasti



Karen Ósk og Eyþór á toppi Purple Mountain með útsýnið yfir Nanjing-borg í bakgrunni.

dagur þeirra í Hainan og ætla þau að nýta hann til hins ýtrasta, segir Eyþór. „Við fundum veitingastað sem býður upp á kalkún og öllu hefðbundnu meðlæti. Auðvitað erum við mjög leið yfir því að missa af flugeld-

Karen Ósk og Eyþór um jólin á Nanshan-ferðamannasvæðinu í Hainan.

unum heima en fjölskyldur okkar beggja sprengja ansi mikið á ári hverju. Því má búast við allt öðruvísi upplifun.“

Ólík áramót

Áramóttin í Kína eru í lok janúar og byrjun febrúar enda fara Kín-



Hjónin í Nanjing með dæmigert háhýsi í bakgrunni.

“Kínverjar fá vikufrí til þess að ferðast til heimabæja sinna en hefðin hér er sú að öll fjölskyldan hittist. Fyrir vikið er nánast ógerlegt að ferðast um landið vegna umferðaröngþveitis. Annars er hugmyndin mjög svipuð vestrænni hugsun, fagnað er liðnu ári og lögð áhersla á hvíld í faðmi fjölskyldunnar ásamt því að biðja fyrir velgengni og lukku á komandi ári.

Katrín Ósk Kristinardóttir

verjar eftir tungldagatali, segir Karen. „Þar af leiðandi eru áramóttin hér á öðrum tíma. Kínverjar fá vikufrí til þess að ferðast til heimabæja sinna en hefðin hér er sú að öll fjölskyldan hittist. Fyrir vikið er nánast ógerlegt að ferðast um landið vegna umferðaröngþveitis. Annars er hugmyndin mjög svipuð vestrænni hugsun, fagnað er liðnu ári og lögð áhersla á hvíld í faðmi fjölskyldunnar ásamt því að biðja fyrir velgengni og lukku á komandi ári. Fjölskyldan borðar saman og í staðinn fyrir hefðbundnar gjafir eru gefin rauð peningaumslög, aðallega til krakka, og sprengt er óhemju mikið magn af kínverjum en lítið sem ekkert af flugeldum. Við hlökkum bæði til þess að upplifa stemminguna þegar nýja árið hjá Kínverjum gengur í garð.“

Ævintýrið heldur svo áfram á næsta ári að sögn Eyþórs en þá klárar hann síðustu önn sína í náminu. „Við ætlum svo sannarlega að nýta tækifærið vel á meðan og ferðast m.a. meira í kringum Nanjing enda af nógu að taka.“

Með fenix 3 sameinast glæsileg hönnun og fjölnota GPS snjallúr.

Íþrótt- og útivistarfólk þarf ekki lengur að velja á milli – fenix 3 er bæði fullkomið íþróttúr, útivistarúr, snjallúr og úr sem þú notar daglega í vinnu og leik. Þú getur einnig sérsniðið úrið að þínum þörfum með mismunandi upplýsingagluggum, forritum eða úraskífu með Connect IQ appinu frá Garmin.



GARMIN®
fenix3

GARMINBÚÐIN

ÖGURHVARFI 2, 203 KÓPAVOGI 577-6000 WWW.GARMIN.IS

..... Heit

Rolo

íssósa

.....

HVAÐ VERÐUR Í EFTIRRÉTT UM ÁRAMÓTIN?

.....

Það er fátt betra en ís með dásamlegri sósu! Íssósa ROLO passar fullkomlega með öllum ís. Þú verður að prófa þessa út á áramótaísin.

Uppskriftin er einföld:

250 ml rjómi
4 ROLO rúllur
2 tsk. sítrónusafi
Sjávarsalt eftir smekk

Bræðið allt saman í potti við vægan hita og smakkið til með salti.

.....



Einfalt í áramótafagnaðinn

Stundum er er gaman að brjóta upp sitjandi borðhald og bjóða upp á standandi veislu með smáréttum fyrir gesti. Það er tilvalið fyrirkomulag á áramótafögnuðinum. Marga smárétti er lítið mál að útbúa fyrirfram. Eftirfarandi uppskriftir eru af myrecipes.com.

OSTAKÚLUR MEÐ KAMPAVÍNINU

220 g rjómaostur
½ bolli kotasæla
220 g cheddar-ostur rifinn
1 tsk. sítrónusafi
2 tsk. sinnep
Smá sletta af hot sauce

- Hrærið rjómaost og kotasælu saman í matvinnsluvél þar til blandan er mjúk. Hrærið þá rifnum cheddar-osti saman við, sinnepi, sítrónusafa og hot-sósu. Saltið og piprið eftir smekk. Einnig er gott að hræra saman við ostinn til dæmis söxuðum lauk eða fint saxaðri papriku. Mótið kútur úr ostinum.
- Saxið pecan-hnetur smátt
- Saxið steinselju smátt
- Steikið beikon þar til stökkt og saxið smátt.
- Rúllið ostakúlunum upp úr kurlinu. Stingið í þær pinna og raðið á fallegan disk.
- Með ostakúlunum er gott að bera fram epli, skorin í bita sem búið er að kreista sítrónusafa yfir.

BRÚSKETTA MEÐ GEITAOSTI OG FÍKJUM

- Skerið niður snittubrauð og bakið örlitla stund í ofninum svo sneiðarnar fá örlítið gullinn lit.
- Skerið geitaost í sneiðar og raðið ofan á hverja snittu. Toppið ost-



Brúsketta með geitaosti og fíkjum.

inn með fíkjusneið og valhnetu og slettu af hunangi.

- Ef ferskar fíkjur fást ekki gerir fíkjusulta sama gagn.

FYLLTAR KARTÖFLUR

12 litlar kartöflur skornar í helminga
2 tsk. ólífuoía
½ bolli sýróur rjómi
2 msk. smátt sakaður graslaukur
2 msk. smjör, bráðið
2 msk. saxað kapers
½ tsk. sítrónusafi

» Smáréttir eru tilvalið fyrirkomulag í áramótafögnuðinum og hægt að útbúa þá fyrirfram.

½ tsk. kosher-salt
½ tsk. pipar
2 msk. rifinn parmesanostur

- Hitið ofninn 220 gráður. Veltið kartöflunum upp úr olíu og raðið þeim á bökunarplötu með skornu



Kartöflur með osti.

- hliðina niður. Bakið í 20 mínútur, snúið þeim þá við og bakið í 10 mínútur. Látið kólna á grind.
- Stílið ofninn á grill og hæsta hita.
- Skerið eða skafið innan úr kartöflunum með skeið svo eftir verði þunn skel. Blandið innihaldinu saman við sýrða rjómann og restina af hráefninu en geymið parmesanostinn. Mokið aftur í kartöfluskeljarnar, stráið ostinum yfir og bakið undir grillinu í 2 mínútur eða þar til osturinn er gullinn.



Ostakútur og kampavín.

VELDU GÆÐI!

3 TEGUNDIR AF SÚRDEIGSBRAUÐUM



PRENTUNIS



www.bjornsbakari.is

mánudaga-föstudaga 7.30 - 17.30
laugardaga 8.00 - 16.00
sunnudaga 9.00 - 16.00

Austurströnd 14 • Hringbraut 35
Fálkagata 18 • Dalbraut 1



Lengi hefur tíðkast að fagna nýju ári þó ekki hafi það alltaf hafist á sama tíma.

Nýtt ár hófst á jóladag fyrr á öldum

Árið hefur ekki alltaf hafist þann 1. janúar á Íslandi. Jóladagur var nýársdagur fram til siðaskipta um miðja 16. öld.

Á Vísindavef Háskóla Íslands segir að nýársdagur hafi verið á reiki í Evrópu lengi vel. Rómverjar hafi látið nýtt ár hefjast 1. mars, samanber mánaðanöfnin, en október þýðir áttundi mánuður ársins, nóvember þýðir níundi mánuður ársins og desember tíundi. En frá fyrstu öld fyrir upphaf okkar tímatala hafi Rómverjar látið árið byrja 1. janúar. Konstantínus mikli í Austrómverska ríkinu lét hins vegar nýtt ár hefjast 1. september og sumir páfar fylgdu þeim sið. Karl mikli ákvað svo í kringum 800 að árið skyldi hefjast 25. mars í Frankaríki. Engendingar létu árið hefjast á jóladag allt fram á

12. öld en færðu sig þá einnig til 25. mars. Á næstu öldum gat nýársdagur verið á ólíkum dögum eftir ríkjum, héröðum og her-togadæmum.

Íslendingar tóku jóladag sem nýársdag eins og enska kirkjan en héldu sig hins vegar við hann fram til siðaskipta.

Gregoríus páfi fyrirskipaði árið 1582 að upphaf ársins skyldi fært til 1. janúar. Ekki fylgdu allir þeim fyrirskipunum og var 1. janúar árið 1700 í Danmörku og Noregi og árið 1752 á Englandi. Svíar fylgdu loks eftir árið 1783.

Meðan Íslendingar héldu áramót á sama tíma og jólin var 1. janúar áttundi dagur jóla og mikill veisludagur.

Heimild: Vísindavefur Háskóla Íslands



Öll Jól

- SÍÐAN 1952 -





Soba-núðlur eru borðaðar í Japan á áramótum.

Matur boðar lukku

Víða um heim er hefð að borða vissan mat um áramótin. Oftar en ekki á það að boða lukku og á það minnsta að vera heillavænlegt skref inn í nýja árið.

Tólf vínber

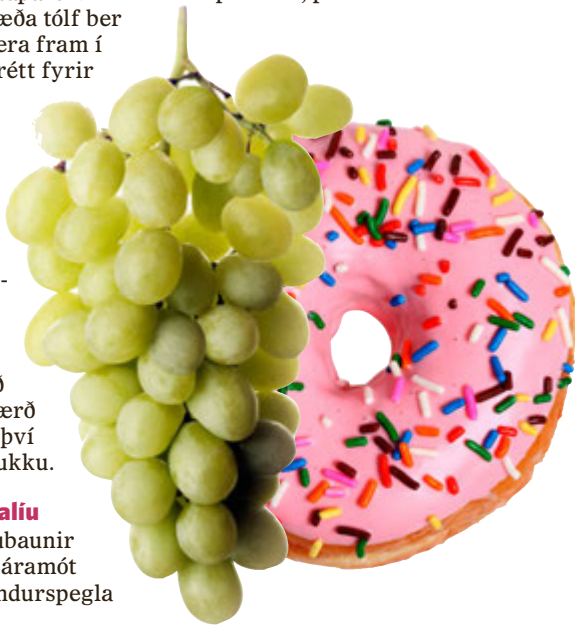
Á Spáni þykir það boða gott ár að borða tólf vínber um leið og klukkan slær tólf á miðnætti gamlársmorgun. Hvert ber á að segja til um hvernig mánuðir næsta árs muni líða. Sæt ber tákna auðveldu mánuði en súr ber erfiðari tíð. Þetta er skemmtileg hefð sem auðvelt er að koma að í íslensku áramótapartíi. Til dæmis mætti þræða tólf ber á grillprjón og bera fram í kampavínsglasi rétt fyrir miðnætti.

Kúabaunir í suðrinu

Kúabaunir eða black-eyed peas eru borðaðar víða í suðurríkjum Bandaríkjanna í rétti sem kallaður er hoppin' john. Það þykir sýna hógværd og auðmýkt og á því að laða að góða lukku.

Linsubaunir á Ítalíu

Á Ítalíu eru linsubaunir bornar fram um áramót en þær eiga að endurspegla auðæfi.



Snurðulaus skil

Hringlaga mat á að borða á nýársdag og er talið að það færi fólki lukku. Hringurinn boðar að eitt ár sé líðið og að skilin milli hins nýja og gamla séu snurðulaus.

Soba í Japan

Soba eru bókhveitinúðlur sem eru vinsælar í Japan. Hefð er fyrir því að borða slíkar núðlur á miðnætti á gamlársmorgun í rétti sem kallaður er toshi-koshi (frá einu ári til annars) soba. Núðlurnar tákna langlífi og því lengri sem þær eru, því betra.

Ferðamenn fjölmenna á Óperudraugana

Óperudraugarnir stíga á svið í Hörpu í þriðja sinn um áramótin. **Gissur Páll Gissurarson** hefur sungið með þeim í öll skiptin en með honum í þetta sinn verða Valgerður Guðnadóttir, Oddur Arnþór Jónsson og Elmar Gilbertsson sem syngur nú með í fyrsta skipti.

Elin Albertsdóttir
elin@365.is



Gissur Páll segir að tónleikarnir hafi náð að festa sig í sessi. „Ég veit að það eru nokkuð margir sem koma ár eftir ár,“ segir hann. Fyrstu tónleikarnir verða í kvöld og æfingar hafa staðið yfir. Með söngvurum verður einvala lið strengjasveitar og píanóleikari en tónlistarstjóri er Roland Hartwell. Tónlistarstjóri Óperudrauganna er Óskar Einarsson. Næstu tónleikar eru á morgun og síðan tvennir á nýársdag. Gissur Páll segir að það sé engin tilviljun að Óperudraugarnir velji þennan tíma til tónleikahalds. „Það var ekkert um að vera í Hörpu á þessum tíma árs. Við byrjuðum þrjár saman í upphafi, ég, Garðar Thor Cortes og Kristján Jóhannsson, og ákváðum að nýta Hörpuna fyrir óperutónleika. Einnig fórum til Akureyrar. Vegna ýmissa verkefna var Kristján ekki með á síðasta ári en þá fengum við Garðar hann Odd Arnþór til liðs við okkur ásamt kvenröddunum Valgerði Guðna og Dísellu. Núna gat Garðar ekki verið með vegna verkefna á erlendri grundu. Hann syngur í nýrri uppfærslu á The Phantom of the Opera eftir Andrew Lloyd Webber,“ útskýrir Gissur Páll.

Tónlistin alþjóðleg

„Því miður förum við ekki út á land núna þar sem fáir frídagar eru þessi jólin. Þess vegna erum við með ferna tónleika í Hörpu,“ segir hann og bætir við að það komi þeim skemmtilega á óvart hversu áhugi útlendinga sé mikill á tónleikunum. „Erlendir gestir sem staddir eru á landinu nota tækifærið og fara á íslenska óperutónleika. Tónlistin er alþjóðleg og við verðum með kynningarnar á íslensku og síðan á ensku fyrir erlendu gestina. Á meðan verslunin breytist í túristabúðir með lundum og öðru dóti þá erum við með vöru sem ekkert þarf að gera við. Löggin eru alls staðar eins. Við viljum því alls ekki kalla þetta túristakonsert. Gestir í Metropolitan óperunni í New York eða Vínaróperunni í Vín eru um 97% erlendir. Það er því mjög skemmtilegt að íslenskir óperutónleikar veki athygli þeirra fjölmörgu ferðamanna sem hingað koma,“ segir hann.

Vantar óperur um jól

„Allir óperusöngvarar á Íslandi hafa menntað sig í útlöndum og starfa þar sömuleiðis. Óperan er því sameiginlegur markaður allra landa. Við leggjum áherslu á tónlist sem er áheyrileg, vinsæl og jafnvel ein-

hverja slagara. Þetta eru óperuaríur, óperettuaríur og söngleikjatonlist. Áherslan er á tónlist sem fólk kemur til að hlusta á og eiga notalega stund,“ segir Gissur Páll sem söng á svo mörgum jólatónleikum í nóvember og desember að hann segist vera búinn að jóla yfir sig. „Ég gerði einmitt grín að því að ég var eins og verslunarkonan í VR jólaaugsýningunni um jólin. Ég er búinn að vera úti um allt, á Akureyri, Ísafirði, Blönduósi og víða í Reykjavík með ýmsum frábærum tónlistarmönnum. Ætli ég hafi ekki sungið á hverjum degi frá því jólatónleikarnir byrjuðu. Þetta var æðislega skemmtilegt tímabil,“ segir Gissur og bætir því við að ekkert jólalag verði hjá Óperudraugunum.

Bjartsýnn á nýtt ár

Nýja árið leggst vel í söngvarann. Hann segir að nokkur stór verkefni séu í kortunum sem ekki sé búið að ganga frá. „Í þessu starfi veit maður aldrei hvenær síminn hringir og næsta verkefni dettur inn,“ segir Gissur Páll, sem flutti hingað til lands árið

Við leggjum áherslu á tónlist sem er áheyrileg, vinsæl og jafnvel einhverja slagara. Þetta eru óperuaríur, óperettuaríur og söngleikjatonlist. Áherslan er á tónlist sem fólk kemur til að hlusta á og eiga notalega stund.

Gissur Páll Gissurarson

2008 eftir langa dvöl erlendis. „Maður er annaðhvort úti um allt og býr í ferðatösku eða stillir sig af til að vera með fjölskyldunni. Ég ákvað að velja það síðarnefnda og hef haft nóg af verkefnum hér á landi. Við eigum mikið af frábærum óperusöngvurum hér á landi en verkefni eru ekki nægilega mörg. Það væri því gaman ef til væri óperuhús sem hugsaði markaðssvæði sitt út fyrir Íslendinga. Það er til dæmis aldrei óperusýning um jól eða áramót. Fullt af fólki sem dvelur hér á þeim tíma hefur áhuga á óperu. Þetta á vonandi eftir að breytast. Leikhúsin hafa einmitt verið að átta sig á þessum tækifærum með því að setja upp leiksýningar á ensku. Dæmin sýna að Íslendingar koma líka á þær sýningar,“ segir Gissur Páll og segist hlakka mikið til ársins 2017. „Ég er í eðli mínu bjartsýnn og er það alltaf um áramót.“



Gissur Páll Gissurarson söngvari kemur nú fram þriðja árið í röð með Óperudraugunum í Eldborgarsal Hörpu um áramót.

HEIMKAUP

STÆRSTA

ÍSLENSKA NETVERSLUNIN

Yfir **25.000** vörur í einum smelli.

www.heimkaup.is | Smáratorgi 3 | 201 Kóp. | S: 550-2700

*Við sendum landsmönnum öllum óskir um
farsælt komandi ár og þökk fyrir samskiptin á liðnu ári*





Þrjú kampavíns- kokteilar

Klassískt er að fagna nýju ári með því að skála í kampavíni eða freyðivíni. Til gamans mætti hressa upp á drykkinn með því að búa til auðveldra kampavínsdrykki á borð við þessa þrjá:

Rífsberjakokteill

Rífsberjamauk, kælt Freyðivín að eigin vali
Setjið 2 msk. af rífsberjamauki í hvert kampavínsglas. Hellið hægt og rólega kampavíni í glasið. Berið fram strax.

Mandarínufreyðivínkokteill

Mandarínulíkjör Freyði- eða kampavín
Setjið 30 ml af mandarínulíkjör í hvert kampavínsglas, fyllið með freyðivíninu. Skreytið með mandarínuberki. Ef ekki er til mandarínulíkjör má nota Cointreau eða Grand Marnier í staðinn.

Blóðappelsínukokteill

Nýkreistur blóðappelsínusafi Kælt freyði- eða kampavín
Hellið 3 msk. af safi í hvert kampavínsglas. Fyllið með freyðivíni og berið fram.



Skaupið 50 ára

Fyrsta áramótaskaup Ríkissjónvarpsins var sýnt á gamlárskvöld árið 1966, um þremur mánuðum eftir að Ríkissjónvarpið hóf útsendingar hér á landi. Þátturinn var tekinn upp daginn áður og sýndur á eftir árlegri áramótaútsvarpsendingu Ríkisútsvarpsins. Fyrsta áramótaskaupið var í leikstjórn Andrésar Indriðasonar en upptakan af þættinum hefur því miður glatast.

Í áramótaskaupinu 1967 komu fram margir leikarar og söngvarar sem áttu eftir að setja svip sinn á íslenskt listalíf á seinni hluta síðustu aldar, þ. á m. Ómar Ragnarsson, Bessi Bjarnason, Flosi Ólafsson, hljómsveit Magnúsar Ingimarssonar, Þuríður Sigurðardóttir og Vilhjálmur Vilhjálmsson.

Áramótaskaup hefur verið sýnt árlega síðan við miklar vinsældir og það fimmtugasta verður því næsta gamlárskvöld.



FLESTIR ÆTLA AÐ LIFA LÍFINU TIL FULLS

Rannsóknir síðustu ár hafa sýnt að flestir strengja það áramótaheit að lifa lífinu til fulls á nýju ári. Margir ætla sér líka að greinast, hætta að reykja, hætta að drekka, eignast pening og finna hamingjuna.

Hér eru tíu hugmyndir að áramótaheitum sem öll snúast um að lifa betra og innihaldsríkara lífi. Að lifa því til fulls.

1. Ég ætla að tileinka mér hugleiðslu og stunda hana reglulega.
2. Ég ætla að læra eitthvað nýtt á hverjum degi.
3. Ég ætla að taka upp nýtt áhugamál og leggja rækt við það.
4. Ég ætla að leika mér meira.
5. Ég ætla að lesa eina bók á mánuði.
6. Ég ætla að eyða meiri tíma úti í náttúrunni.
7. Ég ætla að taka frá klukkutíma á dag í að vinna í átt að því að uppfylla draum sem ég ber í brjosti.
8. Ég ætla að njóta stundarinnar og hversdagsins.
9. Ég ætla að tileinka mér jákvæðara viðhorf til náungans og lífsins.
10. Ég ætla að vera mildari í eigin garð.



Brögðóttar spennuflögur

Lay's eru svo sannarlega sígildar flögur á Íslandi - enda eru þær bæði gæðavara og alveg flögulega góðar!



Lay's – sannar flögur