

# Flugeldar

MIDVIKUDAGUR 27. DESEMBER 2017



# Litadýrðin og hávaðinn heilla

Íslendingar eru með eindæmum sprengjuglaðir á gamlárskvöld og þó áramótunum sé fagnað með flugeldabombum víða um heim skýtur landinn líklega upp óvenju miklu magni miðað við höfðatölu. Einn þeirra sprengjuglöðustu er Arnar Ísaksen. Hann segir terturnar skemmtilegastar.

Ég ólst upp við miklar flugelda-sprengingar og hef ótrúlega gaman af þessu. Það er ljósadýrðin, litirnir og hávaðinn sem fylgir þessu. Auðvitað er þetta hálf galið hobbí og sjálfsagt hægt að gera eitthvað gáfulegra við peningana sína,“ segir Arnar Ísaksen hress þegar hann er spurður út í sprengjuhegðun á áramótum. „Stóru terturnar eru skemmtilegastar,“ bætir hann við. Sprengingarnar laði að áhorfendur og nágrannarnir safnast gjarnan í kring þegar hann byrji. „Nú er ég reyndar fluttur, í Vatnsendahverfið í Kópavogi.“ Þaðan hlýtur að vera gott útsýni yfir sprengingarnar? „Ég er nú ekkert að horfa á aðra,“ segir hann sposkur. Hann sjái alfarið um að kveikja í herlegheitunum á sínu heimili. Krakkarnir séu ekki komnir með bakteríuna ennþá.

„Stelpurnar mínar vilja lítið vera með. Það var að fæðast hjá okkur strákur, spurning hvort hann kemur með mér út að skjóta þegar fram líða stundir. Ég sé bara einn um að kveikja í þessu. Ég byrja yfirleitt rétt eftir áramótaskaupið á litlu tertunum og sprengi svo þær stærstu um miðnættið. Ég er alltaf með einhverjar rakettur líka en ég hef mest gaman af tertunum.“

Skýturðu eitthvað upp á nýársdag? „Nei, ég er svo æstur í þessu að ég sprengi allt á gamlárskvöld,“ segir Arnar en þvertur fyrir að um keppni sé að ræða.

„Nei, nei, engin keppni. Í gamla daga þegar ég var að sprengja með



Íslendingar hafa yfirleitt verið skotglaðir í meira lagi um áramót.

Það er ljósadýrðin, litirnir og hávaðinn sem fylgir þessu. Auðvitað er þetta hálf galið hobbí og sjálfsagt hægt að gera eitthvað gáfulegra við peningana sína.

Arnar Ísaksen

þabba bjó annar sprengjubrjalæðingur á móti. Við skiptumst á. Þegar ég var búinn fór ég yfir til hans og þá sprengdi hann og var yfirleitt ekki með minna.“

Seturðu þér einhverjar reglur í kringum hasarinn? „Ég hef þá reglu að styrkja björgunarsveitirnar alltaf eitthvað. Svo á alltaf að nota hlífðargleraugu og fara varlega með flugeldana. Það er algjör regla, þetta getur auðvitað verið hættulegt,“ segir Arnar. Hann hefur þegar undirbúið komandi áramót í nokkurn tíma. „Ég er búinn að kaupa meirihlutann. Það fer eftir því hvernig árið hefur verið hjá manni hvað maður kaupir mikið. Það var gott í ár. Nú vona ég bara að það muni víðra vel til sprenginga.“

**PEP**  
**FLUGELDAR**  
**10**  
**ÁRA**

120 SKOTA  
AFMÆLISTERTA  
10.000 kr.

PEP Flugeldar  
Draghálsi 12  
[www.pepflugeldar.is](http://www.pepflugeldar.is)

# SÚPER FLUGELDAR Á SÚPER VERÐI!



**Krakkapakinn**

**1,600 kr**



**Professional style 114 shots**

**19,900 kr**



**Sky fire rocket assortment**

**3,800 kr**



**Hurricane 25 shots**

**4,300 kr**



**Show box No.8**

**39,900 kr**



**Zorro**

**5,300 kr**



**Fireworks over Moscow**

**1,500 kr**



**Las Vegas**

**7,900 kr**



**Professional style 73 shots**

**8,400 kr**



SÖLUSTAÐUR OKKAR ER NÚ AÐ NJARÐARBRAUT 1, REYKJANESBÆ.  
SENDUM ÚT UM ALLT LAND! (NEMA VESTMANNAEYJAR)  
PANTAÐU NÚNA Á [WWW.SUPERFLUGELDAR.IS](http://WWW.SUPERFLUGELDAR.IS)



## Hægt að fagna nýja árinu tvisvar í þetta sinn

Þeir sem elska gamlárskvöldsdjammið geta nú notið þess tvisvar í röð. Fyrirtækið Privatefly ætlar að bjóða upp á flug frá Sydney í Ástralíu til Honolúlu á Hawaii-eyjum á gamlárskvöld, þannig að um leið og hátíðarhöldunum lýkur í Sydney verður flogið til Honolúlu og nýja árinu fagnað aftur.

„Þetta er besta leiðin til að taka á móti 2018, á tveimur glæsilegustu stöðum heims. Flugtíminn frá

Sydney til Honolúlu í Gulfstream G650ER (þotunni sem verður notuð) er 9 tímar og 40 mínútur, þannig að með 21 klukkustundar tímamismun nærðu að endurtaka yfir 11 klukkustundir af veislutíma, með því að fljúga í austur,“ segir markaðsstjóri fyrirtækisins, Carol Cork. „Þessi einstaka upplifun er bara möguleg með einkapotu, því tímasetningarnar eru svo naumar og engin áætlun flugfélaga samræmist dagskránni.“

Miðinn kostar rúmlega 2,3 milljónir króna á mann. Í fluginu verður boðið upp á alls kyns afþreyingu, fint vín og veisluþjónustu og ef fólk þarf að leggja sig verður svíta í boði.

Flogið verður af stað til Honolúlu klukkan tvö um nóttina, þegar búið er að fagna nýju ári einu sinni. Áætlað er að lenda svo í Honolúlu rétt fyrir fjögur á gamlársgang, þannig að það verður nægur tími til að fagna nýja árinu aftur.



Loks er komin lausn fyrir þá sem vilja fagna nýju ári oftar en einu sinni. NORDICPHOTOS/GETTY

## Farið varlega

Aldrei verður of oft minnt á það að ávallt skalt gæta fyllsta öryggis í kringum flugelda. Slysavarnafélagið Landsbjörg hefur gefið út gátlista fyrir öryggisfulltrúa heimilanna og því upplagt að einn taki það hlutverk að sér að yfirfara hann og merki við hvert atriði. Í fyrsta lagi eiga auðvitað allir að vera með flugeldagleraugu. Einhver fullorðinn í hópnum skal vera flugeldastjóri og hann á að sjálfsgöðu að fara eftir leiðbeiningum sem fylgja með flugeldum. Áhorfendur eiga að standa í hæfilegri fjarlægð frá skotsvæðinu sem þarf að vera öruggt, t.d. mega engin tré vera fyrir. Enginn í hópnum á að fíka í þeim flugeldum sem eftir er að skjóta upp eða þeim sem búið er að skjóta upp og liggja á jörðinni. Að lokum er það góð regla, bæði fyrir flugeldastjórann og þá sem horfa á, að vera með hanska á höndum meðan skotsýningin stendur yfir. Heimild: flugeldar.is.



Góðar idýfur eru nauðsynlegar á gamlárskvöld.

## Góðar idýfur

Það er nauðsynlegt að hafa góða idýfu með naslinu á gamlárskvöld. Hægt er að gera mjög góða idýfu á 30 sekúndum. Það er aðeins tvennt sem þarf, mjúkur rjómaostur og góð salsa-sósa. Það þarf bara að velja styrkleika salsa-sósunnar eftir smekk. Setjið rjómaost og salsa-sósu í matvinnsluvél og hrærið snöggt saman. Setjið í skál og geymið í ísskáp þar til hún verður borin fram.

Heita ostaidýfu er einnig hægt að útbúa með því að setja rjómaost á botninn á eldfastri skál, því næst salsa-sósu, síðan svartar mexíkóskar baunir og loks rifinn ost. Hitið ofninn í 200°C og bakið í 20 mínútur. Það er hægt að sleppa baununum ef fólk vill hafa réttinn slíkan. Í staðinn fyrir venjulegan rifinn ost er hægt að nota sterkan Mexíkó-ost en sá fæst í Costco.

# STJÖRNULJÓS

BYRJADU SÝNINGUNA HJÁ OKKUR!

# FLUGELDASALA

**SÖLUSTADIR:**

STJORNULJOS.IS

DALBREKKA  
KÓPAVOGI

REYKJANESBÆR  
DUUSTORG



www.stjornuljos.is

Opnunartímar:  
28-30. des. 10:00 til 22:00  
31. des. 09:00 til 16:00

Netgíró



STJÖRNULJÓS  
FLUGELDAR