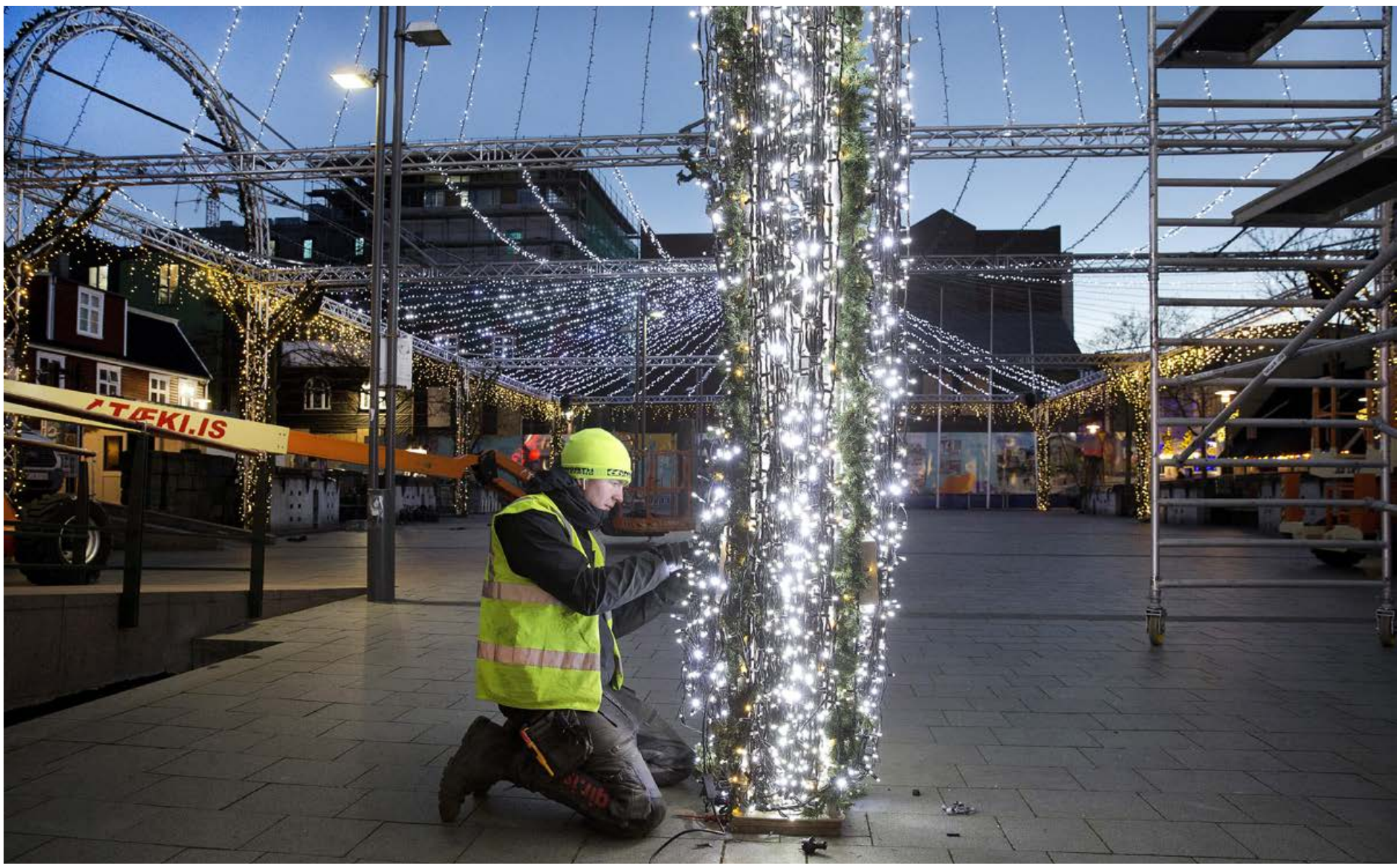
# FRÉTTABLAÐIÐ

249. TÖLUBLAÐ 20. ÁRGANGUR — MEST LESNA DAGBLAÐ Á ÍSLANDI* — ÞRIÐJUDAGUR 24. NÓVEMBER 2020


Unnið er að uppsetningu á skautasvellinu sem Nova hefur veg og vanda af að rísi á Ingólfstorgi þessa dagana en í gær voru starfsmenn Luxor að setja upp ljósin. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

# Aðhald spítalans 0,5 prósent

**Formaður fjárlaganefndar segir aðhaldskröfu á Landspítala 0,5 prósent en ekki 4,3 milljarða eins og komið hafi fram hjá RÚV. Fjármagn til spítalans hafi verið aukið verulega en úrlausnarefnið sé flókið.**

**HEILBRIGÐISMÁL** Willum Þór Þórsson, formaður fjárlaganefndar, segir að fjármagn hafa verið aukið verulega til Landspítala á kjörtímabilinu. Engu að síður hafi verið uppsafnaður halli frá árinu 2017 sem samkvæmt lögum flytjist á milli ára. Það sé verkefni ráðherra og forstjóra spítalans að finna út úr því í sameiningu hvernig eigi að takast á við hallann.

„Eftir efnahagshrunið var farið í niðurskurð á spítalanum en við höfum verið að reyna að bæta úr og sett kraft í að byggja nýjan spítala til að bæta aðbúnaðinn," segir Willum.

Á næsta ári verði 4,1 milljarði króna bætt við rekstur spítalans. Aðhaldskrafan sé 0,5 prósent, sem sé 400 milljónir króna en ekki 4,3 milljarðar eins og kom fram í fréttum RÚV um helgina. „Í svona flókinni starfsemi er sífellt verið að reyna að finna leiðir til að nýta peningana betur," segir Willum. Þetta verði meðal annars gert með breyttu skipulagi og breyttum vöktum. „Það vill enginn draga úr þjónustunni."

Willum segir hluta vandans þann að komið hafi verið til móts við lækna og hjúkrunarfræðinga í kjaramálum. „Vitaskuld eru laun og verðlagsbætur stór hluti af þessu. En engu að síður eru þetta 20 milljarðar," segir Willum.

> Það vill enginn draga úr þjónustunni.
>
> Willum Þór Þórsson, formaður fjárlaganefndar



Í skýrslu heilbrigðisráðuneytisins í október kom fram að starfsfólki Landspítala hefði fjölgað um 21,7 prósent frá árinu 2015 til 2019. Hins vegar hafði framleiðnin minnkað, um rúmlega 5 prósent hjá læknum og 2 prósent hjá hjúkrunarfræðingum.

Willum telur að ekki megi lesa of mikið í þetta og bendir á eldri skýrslu McKinsey & Company þar sem komið hafi fram há framleiðni á spítalanum. Erfitt sé að leggja mat á framleiðni í flókinni og viðkvæmri starfsemi eins og á Landspítala, til dæmis tímalengd skurðaðgerða. – ab

## Frásagnirnar skjalfestar

**DÓMSMÁL** „Við fengum nokkuð góða mynd af atburðum með þessu sjóprófi," segir Bergvin Eyþórsson, varaformaður Verkalýðsfélags Vestfirðinga, um sjóprófið vegna ferðar Júlíusar Geirmundssonar í samtali við Fréttablaðið gær.

Þar lýstu 14 sjómenn ferðinni og umdæmislæknir sóttvarna atburðum í kringum sjóferðina. Hvorki skipstjóri né forsvarsmenn útgerðarinnar töluðu en lögmenn þeirra spurðu sjómenn út í atburði.

„Nú förum við með þessa vitnisburði til lögreglustjóra sem hann getur notað í sína rannsóknarvinnu. Ef til kemur að það þurfi að sækja bætur fyrir okkar menn þá benda þessir vitnisburðir á hver sé ábyrgur," segir Bergvin. – khg





Jólablað Fréttablaðsins

Jólablaðið 2020 fylgir blaðinu

VELDU TRAUST OG GAGNSÆI

VETRARPAKKI AÐ VERÐMÆTI 370.000 KR. FYLGIR!

Mitsubishi Outlander PHEV Invite+
Tilboðsverð! 5.190.000 kr. *Mánaðargreiðslur frá 61.770 kr.

HEKLA · Sími 590 5000 · Laugavegur 170 · www.mitsubishi.is



*m.v. bílalán í reiknivél Arion banka, 07.10.2020, 20% útborgun 1.078.000 kr. eða í formi uppítökubíls og lán til 84 mánaða

5 ÁRA ÁBYRGÐ Á HEKLU

MITSUBISHI MOTORS
Drive your Ambition



Marta Guðjónsdóttir, borgarfulltrúi Sjálfstæðisflokksins.

# Meira en 500 börn yfir eins árs á biðlista

**REYKJAVÍK** Alls voru 73 börn, 18 mánaða og eldri, á biðlista eftir leikskólaplássi í Reykjavík í byrjun mánaðarins.

Þetta kemur fram í svari skóla- og frístundasviðs við fyrirspurn Mörtu Guðjónsdóttur, borgarfulltrúa Sjálfstæðisflokksins.

Í svari sviðsins í apríl 2019 voru tíu börn, 18 mánaða og eldri, á biðlista fyrir haustið 2019. Voru þá ástæður helst að foreldrar vildu bíða eftir ákveðnum leikskóla eða báðu um lengri umhugsunartíma.

Samkvæmt úttekt sem gerð var á biðlistunum í síðustu viku voru þar 35 börn sem voru orðin 18 mánaða gömul í september. Í svarinu segir að um hafi verið að ræða nýjar umsóknir frá því að alalinnritun fór fram auk þess sem foreldrar vilji bíða eftir plássi á ákveðnum leikskóla. Er þá fyrirhugað að hafa samband við þá foreldra þó ekki sé hægt að bjóða þeim pláss í skólanum sem sótt var um. 258 börn undir 18 mánaða eru komin með pláss á leikskóla.

**» Í byrjun þessa mánaðar voru 73 börn, 18 mánaða og eldri, á biðlista eftir leikskólaplássi í Reykjavík.**

Alls eru 510 börn, tólf mánaða og eldri, á biðlista eftir leikskólaplássi. Flest í Laugardal og Háaleiti, eða 155.

Marta segir stöðuna ekki góða. „Það er alveg sama hvort þetta séu gamlar eða nýjar umsóknir, þessi 73 börn eru ekki að fá pláss. Svo eru 510 börn tólf mánaða og eldri að bíða. Þetta er svakalegur fjöldi," segir hún.

Fram hefur komið að á dagskrá sé að reisa sex nýja leikskóla, fjölga plássum um 800 og stöðugildum um 300 á fimm árum. Marta segir tölurnar tala sínu máli. „ Meirihlutaflokkarnir eru ekki að uppfylla þau loforð sem gefin voru fyrir kosningar og í meirihlutasáttmálanum um að brúa bilið á milli fæðingarorlofs og leikskóla," segir Marta. „Þau geta ekki tryggt að öll börn 18 mánaða og eldri fái leikskólapláss, þessar tölur sýna að þau eru langt frá því að geta boðið öllum pláss við eins árs aldur." **– ab**

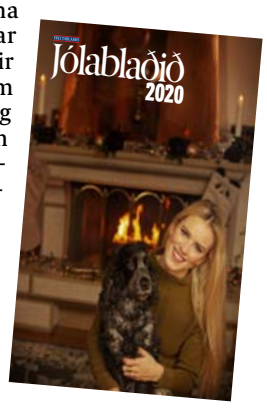
## Glæsilegar jólastjörnur í Hveragerði



Framleiðsla er í fullum gangi á jólastjörnunum sívinsælu á garðyrkjustöðinni Ficus sem staðsett er í Bröttuhlíð í Hveragerði. Það er órjúfanlegur hluti af jólahaldi marga landsmanna að prýða heimili sitt með jólastjörnu og ljóst að þeir þurfa ekki að örvænta fyrir þessi jól. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

## Jólablað fylgir

**JÓL** Glæsilegt og fjölbreytt jólablað fylgir Fréttablaðinu í dag. Í því eru uppskriftir að dýrindis krásum, umfjallanir um fallega skreytt heimili og sumarbústað þar sem getur að líta skemmtilegar jólahugmyndir, auk hugmynda að jólagjöfum og listrænni innpökkun. „Við erum stolt af því að sýna landsmönnum þetta fallega blað og bendum fólki á að geyma það. Blaðið má skoða aftur og aftur því þar er að finna endalausar hugmyndir að góðum mat og fallegum jólaskreytingum," segir Elín Albertsdóttir, ritstjóri Jólablaðsins. **– jþ**




# Ofboðslegur ágangur álftarinnar á túnin

**Þingsályktunartillaga um að bændum verði leyft að veiða álftir til að vernda tún sín liggur fyrir þinginu. Fuglinn tætir í sig kornakur og bændur hafa verið ráðalausir í mörg ár. Tjónið af stjórnlausu áti álftanna er mikið fyrir bændur.**

**LANDBÚNAÐUR** „Það er búið að reyna allan fjandann. Hunda, flugelda og önnur óhljóð en álftirnar fljúga upp og sjá að það er enginn ógn af þessu og koma aftur á sinn stað. Þær læra bara á þetta, forðast túnin eða akrana í rúma viku eða svo en síðan loka þær bara eyrunum og halda áfram að éta," segir Gunnar Þorgeirsson, formaður Bændasamtakanna, um ágang álftarinnar.

Þingkonurnar Þórunn Egilsdóttir, Halla Signý Kristjánsdóttir og Silja Dögg Gunnarsdóttir hafa lagt fram þingsályktunartillögu um að leyft verði að veiða álft, grágæs, heiðagæs og helsingja. Veiðarnar yrðu leyfðar frá 15. mars til 15. júní og veiðar á álft á kornökrum yrðu leyfðar frá 1. maí til 1. október.

„Ef ekki verður brugðist við ákalli bænda um verkfæri til að verja ræktarlönd, má jafnvel búast við að kornrækt leggist af á ákveðnum svæðum. Það fellur engan veginn að hugmyndum um matvælalandið Ísland," sagði Þórunn í þingsal í síðustu viku. Gunnar segir að bændur hafi haft verulegar áhyggjur af ásókn álfta í kornið. „Þær eru svakalegar ef þær komast í kornakur. Þá er þetta eins og engisprettufaraldur. Það er ekki eins og þetta séu fjórir eða fimm fuglar. Þetta er í tugum og hundruðum og dregur fyrir sólu þegar þær fljúga fram hjá. Þetta er mjög erfið staða," segir hann.

Í þingsályktunartillögunni kemur fram að hver álft þarf að borða um þrjú hundruð grömm á dag en gæsin helmingi minna. Þrátt fyrir að álftin sé alfriðuð hefur eitthvað verið um að hún sé skotin ólöglega. Álftin hefur verið friðuð á Íslandi frá árinu 1913 en álftastofninn hefur stækkað verulega. Um 1960 var stofninn um þrjú til fimm þúsund fuglar en talið er að stofninn sé um 34 þúsund fuglar í dag.



Hver grágæs étur um það bil 150 grömm á dag og álftin helmingi meira. Bændur mega ekki skjóta álftirnar þar sem hún hefur verið friðuð frá 1913. Álftastofninn telur um þrjátíu og fjögur þúsund fugla. FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM

**» Þær eru svakalegar ef þær komast í kornakur. Þá er þetta eins og engisprettufaraldur.**



Gunnar Þorgeirsson, formaður Bændasamtakanna

Árið 2016 kom út skýrsla á vegum Ráðgjafarmiðstöðvar landbúnaðarins um tjón af völdum álfta og gæsa árin 2014 og 2015. Á þessu tímabili gátu bændur tilkynnt rafrænt um tjón sitt í gegnum Bændatorgið. Niðurstaða skýrslunnar var að tjón af völdum ágangs fugla var mest á túnum. „Tjónið er enn skráð, það er gert á haustdögum. Þær skýrslur eru ekki komnar en það styttist í þær. Tjónið er væntanlega talsvert," segir Gunnar sem hefur sjálfur verið í vandræðum með ágang álftarinnar. „Það virðist vera ótrúlega mikið af geldfugli. Ég hef aldrei séð svona mikið af álft svona langt fram á vor. Geldfuglinn var langt fram á sumar. Hann var ekki að sinna útungun, bara fita sig. Þetta voru feitir einsetukarlar," segir hann léttur.

Þórunn sagði í samtali við Fréttablaðið að tillagan liggi nú frammi fyrir þinginu. Hún vonast eftir góðri niðurstöðu enda tjón bænda mikið. „Ég vona að við getum eitthvað hreyft við þessu því bændur eru að verða fyrir svakalegu tjóni. Við erum bara að tala um tjónveiðar." **benediktboas@frettabladid.is**



# geðveikir Black FRIDAY bíladagar




**Nissan X-Trail Tekna** '19, sjálfskiptur, ekinn 64 þús. km. **Verð áður:** 5.490.000 kr.
***Verð nú: 4.990.000 kr.***




**Toyota Chr c-ult** '16, sjálfskiptur, ekinn 50 þús. km. **Verð áður:** 3.690.000 kr.
***Verð nú: 3.390.000 kr.***




**Opel Mokka Innovation** '18, sjálfskiptur, ekinn 62 þús. km. **Verð áður:** 3.690.000 kr.
***Verð nú: 3.390.000 kr.***




**Opel Insignia Cosmo** '15, sjálfskiptur, ekinn 42 þús. km. **Verð áður:** 2.690.000 kr.
***Verð nú: 2.490.000 kr.***




**Chevrolet Aveo** '13, sjálfskiptur, ekinn 161 þús. km. **Verð áður:** 690.000 kr.
***Verð nú: 490.000 kr.***




**Ford Fiesta Titanium** '17, sjálfskiptur, ekinn 60 þús. km. **Verð áður:** 1.690.000 kr.
***Verð nú: 1.390.000 kr.***




**Toyota Yaris Live** '19, beinskiptur, ekinn 49 þús. km. **Verð áður:** 2.190.000 kr.
***Verð nú: 1.590.000 kr.***




**Skoda Octavia** '19, beinskiptur, ekinn 55 þús. km. **Verð áður:** 2.690.000 kr.
***Verð nú: 2.450.000 kr.***




**Hyundai i30** '19, beinskiptur, ekinn 51 þús. km. **Verð áður:** 2.650.000 kr.
***Verð nú: 2.490.000 kr.***




**SsangYong Tivoli Hlx Xlv** '17, sjálfskiptur, ekinn74 þús. km. **Verð áður:** 2.990.000 kr.
***Verð nú: 2.690.000 kr.***




**Chevrolet Spark** '15, beinskiptur, ekinn 116 þús. km. **Verð áður:** 790.000 kr.
***Verð nú: 499.000 kr.***




**Nissan Pulsar** '16, beinskiptur, ekinn 99 þús. km. **Verð áður:** 1.890.000 kr.
***Verð nú: 1.390.000 kr.***




**Toyota Corolla** '19, sjálfskiptur, ekinn 34 þús. km. **Verð áður:** 3.390.000 kr.
***Verð nú: 2.990.000 kr.***




**Opel Astra Innovation** '18, sjálfskiptur, ekinn 100 þús. km. **Verð áður:** 2.490.000 kr.
***Verð nú: 2.190.000 kr.***




**Opel Vivaro Combi** '16, beinskiptur, ekinn 57 þús. km. **Verð áður:** 2.390.000 kr.
***Verð nú: 1.990.000 kr.***




**SsangYong Tivoli Dlx** '18, beinskiptur, ekinn 43 þús. km. **Verð áður:** 2.490.000 kr.
***Verð nú: 2.190.000 kr.***




**Chevrolet Cruze LTZ ST** '16, sjálfskiptur, ekinn 82 þús. km. **Verð áður:** 1.490.000 kr.
***Verð nú: 1.190.000 kr.***




**Kia Ceed LX SW** '15, beinskiptur, ekinn 99 þús. km. **Verð áður:** 1.490.000 kr.
***Verð nú: 1.190.000 kr.***




**Renault Captur Zen** '15, beinskiptur, ekinn 55 þús. km. **Verð áður:** 1.890.000 kr.
***Verð nú: 1.190.000 kr.***




**Kia Sorento Lux** '11, sjálfskiptur, ekinn 121 þús. km. **Verð áður:** 2.490.000 kr.
***Verð nú: 1.990.000 kr.***

**Meira úrval á notadir.benni.is**



**Reykjanesbær**
Bílasala Suðurnesja
Njarðarbraut 9
Sími: 420 3330

**Selfoss**
Ib bílar
Fossnes A
Sími: 480 8080

**Akureyri**
Bílaríkið
Lónsbakka
Sími: 461 3636

**Reykjavík**
Bílabúð Benna
Krókháls 9
Sími: 590 2035

Bílabúð Benna Notaðir bílar

* Birt með fyrirvara um mynda- og textabrengl.



Lagt hefur verið til að banna togveiði í Skápnum. FRÉTTABLAÐIÐ/ TUMI

## Loki Skápnum fyrir togveiðum

**MÚLAÞING** Heimastjórn Borgarfjarðar eystri í hinu nýja sveitarfélagi Múlaþingi á Austurlandi vill að sveitarstjórnin beiti sér fyrir því að hafsvæði sem kallað er Skápurinn verði lokað fyrir togveiðum.

Togarar megi almennt veiða á miðum tólf sjómílur frá landi. Sums staðar megi togarar koma nær, meðal annars á Borgarfjarðarmiðum. „Þar mega togarar veiða allt að sex sjómílur frá landi og er umrætt svæði nefnt í daglegu tali Skápur," segir í fundargerð heimastjórnarinnar. Á hverju hausti komi togarar og veiði á heimamiðum Borgfirðinga þannig að heimasmábátar þurfi róa allt að 40 sjómílur til að eiga von á afla. „Þetta er eina slíka svæðið á landinu sem er svo nálægt sjávarþorpi. Þetta ástand er ógn við kjarnaatvinnugrein brothættrar byggðar." **– gar**

## Vilja halda í sveinsprófin

**IÐNAÐUR** Í fréttaskýringaþættinum Kveik var í síðustu viku fjallað um iðnnám og vandkvæðin sem fylgja því fyrir nemendur að komast á samning hjá meistara, áður en þeir geta útskrifast. Ræddar voru hugmyndir um að færa iðnnámið alfarið inn í skólana og leggja niður sveinspróf.

Finnbjörn A. Hermannsson, formaður Byggiðnar – félags byggingamanna, bendir á í pistli á vefsíðu félagsins að hætta sé á að nemendur í byggingagreinum fái ekki þá þjálfun sem atvinnulífið krefst, verði þessi breyting að veruleika. Vandséð sé að skólarnir geti reist þök eða steypt í mót, svo dæmi séu tekin. Hann geldur líka varhug við að afnema sveinspróf, sem eru á forræði atvinnulífsins. „Breytingarnar mega ekki verða til þess að draga úr gæðum iðnnáms, vegna eilífs skorts á fjármagni, eða skerða þjálfun nemenda. Með hjálp atvinnulífsins öðlast nemendur í byggingagreinum dýrmæta þekkingu sem vandséð er að þeir geti aflað sér innan veggja skólanna," segir Finnbjörn. **– þþ**

# Enn 60 dauðsföll árlega vegna svifryksmengunar

**UMHVERFISMÁL** Umhverfisstofnun Evrópu, EEA, áætlar að 60 ótímabær dauðsföll verði á Íslandi vegna útblástursmengunar. Þetta er sami fjöldi og í skýrslu stofnunarinnar á síðasta ári, en þá hafði dauðsföllunum fækkað um 20 frá fyrra ári.

Samkvæmt áætlun umhverfisráðherra, Hreint loft til framtíðar, er markmiðið að ná ótímabærum dauðsföllum á Íslandi vegna mengunar undir fimm árið 2029, meðal annars með rykbindingu gatna og betri upplýsingagjöf um loftgæði á hverjum tíma.

> Öll dauðsföllin eru rakin til fíns svifryks.

Í skýrslu EEA kemur fram að öll dauðsföllin 60 séu vegna fíns svifryks. Stofnunin mælir einnig köfnunarefnisdíoxíð og óson á jörðu niðri. Áhrif þessa tveggja síðastnefndu efna á heilsufar Íslendinga eru hverfandi.

Þrátt fyrir að tala dauðsfalla hafi ekki lækkað milli ára hérlendis er Ísland þó meðal þeirra fjögurra landa sem eru undir strangari viðmiðunargildum álfunnar. Hin eru Finnland, Eistland og Írland. Meðal þeirra ríkja sem verst koma út má nefna Ítalíu, Pólland og Rúmeníu.

Stofnunin gerir ráð fyrir 417 þúsund ótímabærum dauðsföllum vegna mengunar í 41 Evrópulandi, en gögnum er safnað saman á fjögur þúsund stöðum. Þar af eru rúmlega 76 þúsund dauðsföll í Þýskalandi, 66 þúsund á Ítalíu og og 50 þúsund í Póllandi. Miklar framfarir hafa þó orðið í álfunni sem heild og tekist að fækka árlegum dauðsföllum um 60 þúsund á tíu árum. **– khg**

# Sjálfstæðismenn vilja að OR verði ekki áfram móðurfélag

**Eyþór Arnalds, oddviti Sjálfstæðisflokks í borgarstjórn, segir að verði Orkuveita Reykjavíkur lögð niður sem móðurfélag fengist opnari samkeppni og meira gagnsæi í rekstri dótturfélaga félagsins. Eigendur fengju þá beinan aðgang að stjórnum dótturfélaganna. Stjórnendur OR leggja til óbreytt fyrirkomulag.**

**STJÓRNSÝSLA** „Okkur finnst rétt að þarna sé meira gagnsæi en ekki svona babúskur þar sem hvert er inni í öðru," segir Eyþór Arnalds, oddviti Sjálfstæðismanna í borgarstjórn og stjórnarmaður í Orkuveitu Reykjavíkur.

Eyþór ásamt Hildi Björnsdóttur samflokkskonu sinni bókaði í stjórn Orkuveitunnar í lok október að skoða ætti þá „sviðsmynd að OR verði lagt niður í núverandi mynd og verkefni verði flutt til dótturfélaga" svo hver eining yrði sjálfstæðari og hætta á hagsmunaárekstrum yrði minni.

Móðurfélag OR er í raun eins og eignarhaldsfélag að sögn Eyþórs. „Þarf af leiðandi er svolítið langt á milli eigenda og þeirra eininga sem eru raunverulega virkar. Við viljum opna þetta, stytta boðleiðir og létta á kerfinu," segir hann

Eyþór bendir á að Reykjavíkurborg sé meirihlutaeigandi í Orkuveitunni sem eigi síðan einstaka einingar í rekstri, meðal annars Veitur, Gagnaveituna og Orku náttúrunnar. „Fulltrúar borgarinnar eru með beinan aðgang að Orkuveitunni, sem er eignarhaldsfélagið, en ekki með beinan aðgang að rekstrareiningunum," segir hann.

Frá því Orkuveitunni var skipt upp og dótturfélög stofnuð um mismunandi rekstur í ársbyrjun 2014, hefur sú regla gilt að þrír af fimm stjórnarmönnum í dótturfélögunum ásamt varamönnum séu starfsmenn samstæðu Orkuveitunnar.

„Það á ekki gera þetta svona bara af því að þetta hefur lengi verið svona heldur skoða hvað sé best til að tryggja samkeppni og að einingarnar séu óháðar. Það þarf meiri skilvirkni og opna samkeppni í staðinn fyrir að þetta sé lokað," segir Eyþór. Gera mætti dótturfélögin óháð eignarhaldsfélagi.



Eyþór Arnalds segir ekki víst að hagsmunir dótturfélaga OR séu alltaf óháðir hverjir öðrum. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

> Þetta er orðið dálítið þykkt millilag – Orkuveitan. Og Orkuveituhúsið er náttúrlega táknmynd fyrir mikla yfirstjórn.
>
> Eyþór Arnalds, fulltrúi Sjálfstæðisflokks í stjórn Orkuveitu Reykjavíkur

„Því ef þau eru alltaf undir einu félagi þá er ekki víst að hagsmunirnir séu alltaf óháðir. En þetta er líka spurning um að einfalda félögin; þetta er orðið dálítið þykkt millilag – Orkuveitan. Og Orkuveituhúsið er náttúrlega táknmynd fyrir mikla yfirstjórn," segir Eyþór.

Í minnisblaði stjórnenda Orkuveitunnar sem lagt var fram á fyrrnefndum stjórnarfundi segir að fyrirkomulagið frá 2014 til að tryggja að samstæðan starfi sem heild í samræmi við áherslur eigenda hafi að því er virðist gefið góða raun.

„Í samræmi við framangreindar skýringar er lagt til að ákvæði samþykkta dótturfélaga um að þrír af fimm stjórnarmönnum ásamt varamönnum skuli vera starfsmenn samstæðu Orkuveitu Reykjavíkur, skuli vera óbreytt," segir í minnisblaðinu. **gar@frettabladid.is**



HÚSASMIÐJAN

-20-50%

# KOL
# SVÖRT VIKA

Ný tilboð daglega




Skoðaðu
tilboðsblaðið
á **husa.is**

**Skiptastjóri í þrotabúi ACE FBO ehf. auglýsir eftirfarandi eignir þrotabúsins til sölu:**

Matarlyftari (Catering Truck) af gerðinni Mercedes Benz, árg. 1992, skráningarnr. JV0140.

Afísing (Delcer) af gerðinni Ford, árg. 1991, skráningarnr. DK0666.

Töskufæriband (Belt Loader) af gerðinni Mulag, árg. 1989, skráningarnr. JV0132.

Matarlyftari (Catering Truck) af gerðinni Mercedes Benz, árg. 1987, skráningarnr. JV0136.

Salernislosunarbíll (Lavatory Truck) af gerðinni Iveco, árg. 1990, skráningarnr. JV0130.

Dráttartöggur (Push Back Tug) af gerðinni Goldhofer, árg. 2000, skráningarnr. IT0031.

Dráttartöggur (Push Back Tug) af gerðinni Goldhofer, árg. 2000, skráningarnr. IT0030.

Dráttartöggur (Push Back Tug) af gerðinni Goldhofer, árg. 2000, skráningarnr. IT0029.

Dráttartæki (Baggage Tug) af gerðinni Still, árg. 2003, skráningarnr. IA0348.

Dráttartæki (Baggage Tug) af gerðinni Linde, árg. 2001, skráningarnr. IA0349.

Dráttartæki (Baggage Tug) af gerðinni Linde, árg. 2001, skráningarnr. IA0351

Dráttartæki (Baggage Tug) af gerðinni Linde, árg. 2001, skráningarnr. IA0350.

Dráttartæki (Baggage Tug) af gerðinni Linde, árg. 2001, skráningarnr. IA0353.

Ground Power Unit (GPU) af gerðinni Lecmotoren, raðnr. 1541002.

Air Start Unit (ASU) af gerðinni Steward&Stevenson, TMAC 250, raðnr. A1A0048769.

Tilboð í framangreindar eignir skulu berast á tölvupóstfangið magnus@landslog.is fyrir **föstudaginn 27. nóvember 2020.** Magnús Ingvar Magnússon lögmaður, f.h. Ívars Pálssonar skiptastjóra.



Þó nokkur fjöldi fólks leitaði á Landspítalann um síðastliðna helgi vegna hálkuslysa. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

# Álagið jókst töluvert vegna slysa í hálkunni

**Um síðastliðna helgi leituðu um það bil 30 einstaklingar á bráðamóttöku Landspítalans vegna slysa sem áttu rót sína að rekja til hálku. Yfirlæknir bráðalækninga segir álagið hafa verið mikið á spítalanum síðustu dagana.**

**HEILBRIGÐISMÁL** Rúmlega þrjátíu einstaklingar leituðu á bráðamóttöku Landspítalans um liðna helgi vegna hálkuslysa. Slysin voru flest minni háttar en Jón Magnús Kristjánsson, yfirlæknir bráðalækninga á spítalanum, segir álagið hafa verið mikið um helgina. „Þetta eru aðallega beinbrot, skurðir og mar, og svo höfuðhögg þar sem fólk er að detta og reka höfuðið í," segir hann.

Jón Magnús segir flest slysin verða við heimili fólks eða þegar fólk er að fara inn í og út úr bílum. „Við hvetjum fólk til þess að salta eða sanda tröppur við heimili sín og nota mannbrodda þegar það er á göngu," segir hann. Þá segir hann fæsta þá sem lenda í hálkuslysum þurfa á innlögn á spítalann að halda, fjölgun slíkra slysa auki þó álag á biðtíma á bráðamóttökunni.

„Núna erum við hins vegar að sjá það, þegar starfsemi spítalans er að aukast að nýju, að fjöldi einstaklinga sem bíða eftir innlögn fer vaxandi," segir hann. Í gærmorgun biðu 20 einstaklingar á bráðamóttökunni þess að leggjast inn á legudeildir spítalans. „Það er mjög mikill fjöldi og við höfum ekki séð slíkan fjölda síðan í upphafi þessa árs," bætir Jón Magnús við.

> **Við hvetjum fólk til þess að salta eða sanda tröppur við heimili sín og nota mannbrodda þegar það er á göngu.**



Jón Magnús Kristjánsson, yfirlæknir bráðalækninga á Landspítalanum

Í janúar á þessu ári var skipaður átakshópur á vegum heilbrigðisráðuneytisins og Landspítala til að finna lausnir á álagsvanda bráðamóttökunnar og fólust tillögur hópsins, sem kynntar voru í febrúar, einkum í því að auka heimahjúkrun og að opnuð yrði líknardeild á Landakoti.

Þá var sett fram stefnumarkandi ákvörðun af hálfu spítalans um að þeir sjúklingar á bráðamóttöku sem þarfnist innlagnar flytjist sem fyrst á viðeigandi legudeildir, gert verði ráð fyrir að sjúklingar bíði ekki innlagnar lengur en í sex klukkustundir að hámarki.

Jón Magnús segir fjölda þeirra sjúklinga sem nú bíði innlagnar koma til vegna aukins álags vegna COVID-19 en einnig vegna þess að ekki sé hægt að útskrifa fjölda sjúklinga sem í raun hafi lokið sjúkrahúsdvöl sinni, slíkur sé skortur á hjúkrunarrýmum.

„Á Vífilsstöðum, sem er skilgreind biðdeild, eru í heildina 50 einstaklingar á bið eftir hjúkrunarheimili og því til viðbótar bíða 35 einstaklingar í bráðaleguplássum," segir hann. „Ef þessir einstaklingar hefðu geta komist í rétta þjónustu þá væru ekki 20 einstaklingar að bíða hér á bráðamóttökunni," bætir Jón Magnús við.

„Þessir einstaklingar fá þjónustu á bráðamóttökunni en hún er bæði verri og dýrari en ef hún væri veitt á réttum stað. Við auðvitað reynum okkar besta en við getum ekki veitt einstaklingi sem þarf á legudeildarþjónustu að halda þá þjónustu sem hann þarf á bráðamóttökunni," segir hann. **birnadrofn@frettabladid.is**




# Fá launakostnaðinn ekki greiddan

**REYKJANESBÆR** Velferðarnefnd Reykjanesbæjar synjaði erindi Öruggs skjóls – félagasamtaka um fjárhagsstuðning upp á 65,6 milljónir króna vegna starfsmannahalds sem tengist opnun áfangaheimilis í bæjarfélaginu. Þetta kemur fram í nýjustu fundargerð velferðarráðs Reykjanesbæjar. Þrátt fyrir það er engan bilbug að finna hjá forráðamönnum Öruggs skjóls sem stefna að því að opna heimilið í næsta mánuði og verði þá í boði úrræði fyrir þá sem hafi lokið áfengis- eða vímuefnameðferð, fyrrverandi fanga eða þá sem ekki eigi í nein hús að venda á Suðurnesjunum.

Öruggt skjól var sett á laggirnar sem minningarsjóður Þorbjörns Hauks Liljarssonar og segir Guðrún Hauksdóttir Schmidt, talsmaður Öruggs skjóls og móðir Þorbjörns Hauks, að stefnan sé enn að opna í desembermánuði. „Við fengum veður af þessum fréttum og erum að skoða hvort við getum minnkað umfang styrktarbeiðnarinnar. Þetta var há upphæð og það er ekkert útséð um að við getum lækkað hana að einhverju leyti, til dæmis með því að fá inn sjálfboðaliða. Þá myndi launakostnaðurinn minnka þótt hann yrði að sjálfsögðu einhver," segir Guðrún sem verður forstöðumaður heimilisins ef þeim tekst að opna.

> **Velferðarnefnd Reykjanesbæjar hefur synjað beiðni Öruggs skjóls um að fá kostnað við starfsmannahald greiddan úr bæjarsjóði.**

Í rökstuðningi Reykjanesbæjar er hugmyndum Öruggs skjóls hrósað fyrir metnað og tekið undir mikilvægi verkefnisins. Hins vegar hafi óvissan sem fylgir kórónaveirufaraldrinum þau áhrif á fjármál sveitarfélagsins að nefndin sjái ekki fram á að geta veitt þennan styrk og var styrkbeiðninni því hafnað.

Guðrún segir að Öruggt skjól sé einnig búið að setja sig í samband við ráðuneyti í von um að hefja samstarf þegar áfangaheimilið verði opnað.

„Við erum búin að sækja um aðstoð heilbrigðisráðuneytisins, um að við fáum hjúkrunarfólk til að aðstoða okkar og þau sjái um launakostnaðinn sem fylgir þeim. Markmiðið er enn þá að opna í næsta mánuði. Við gefumst ekki upp og höldum áfram að vinna að markmiði okkar að opna áfangaheimilið." **– kpt**

# Teljum niður í Svartan föstudag

**30% AFSLÁTTUR**



## Wizar

Hægindastóllinn sem slegið hefur í gegn.

**Verð á svörtum föstudegi**

**146.930 kr.**

**Fullt verð 209.900 kr.**

**Húsgögn | Rúm | Hægindastólar | Stillanleg rúm**

Vogue
FYRIR HEIMILIÐ

VOGUE FYRIR HEIMILIÐ | SÍÐUMÚLI 30 - REYKJAVÍK | HOFSBÓT 4 - AKUREYRI | 533 3500 | VOGUE.IS

# VR óskar eftir orlofshúsum

**VR óskar eftir vönduðum sumarhúsum eða orlofsíbúðum á leigu til framleigu fyrir félagsmenn sína. Við leitum að húsnæði á landsbyggðinni fyrir næsta sumar.**

Áhugasöm sendi upplýsingar á **vr@vr.is** fyrir **15. desember 2020**.
Nauðsynlegt er að góðar ljósmyndir og lýsing á umhverfi fylgi með.

**Öllum tilboðum verður svarað.**

**Eftirfarandi upplýsingar þurfa að fylgja tilboði:**

- Lýsing á eign og því sem henni fylgir
- Ástand eignar og staðsetning
- Stærð, fjöldi svefnplássa og byggingarár
- Lýsing á möguleikum til útivistar og afþreyingar í næsta nágrenni

**VR** | KRINGLUNNI 7 | 103 REYKJAVÍK | S. 510 1700 | WWW.VR.IS

VR



# Opið söluferli á eignarhlut Landsbankans í Stoðum

Landsbankinn hf. býður til sölu, í heild eða að hluta, allt að 12,1% eignarhlut í Stoðum hf.

Stoðir hf. er fjárfestingarfélag í meirihlutaeigu einkafjárfesta.

Söluferlið fer fram í samræmi við stefnu Landsbankans um sölu eigna og er öllum opið sem uppfylla skilyrði um að teljast hæfir fjárfestar.

Áhugasamir fjárfestar geta haft samband við Fyrirtækjaráðgjöf Landsbankans með því að senda tölvupóst á netfangið soluferli@landsbankinn.is. Þá má nálgast trúnaðaryfirlýsingu, eyðublað vegna hæfismats og tilboðsskilmála á vef bankans, www.landsbankinn.is.

Fjárfestar sem undirritað hafa trúnaðaryfirlýsingu og uppfylla hæfisskilyrði fyrir þátttöku í söluferlinu fá afhent kynningargögn um Stoðir hf. og gera tilboð á grundvelli þeirra. Eingöngu verður tekið við tilboðum á sérstöku tilboðsformi og samkvæmt þeim skilmálum sem þar koma fram. Tilboðsformið má nálgast hjá umsjónaraðila söluferlisins, Fyrirtækjaráðgjöf Landsbankans.

Tilboðsfrestur er til kl. 17.00, þriðjudaginn 8. desember 2020.



Ábendingahnappinn má finna á **www.barnaheill.is**




INHOPE insafe SAFT





Hagstofan kannar tengsl vinnumarkaðar og menntunar. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

# Vantar hvata til menntunar

**Mælingar Hagstofunnar benda til að auka þurfi hvata þeirra sem standa utan vinnumarkaðarins til að auka samkeppnishæfni með meiri menntun.**

**SAMFÉLAG** Hagstofa Íslands hefur birt upplýsingar um hlutfallslegt misræmi menntunar þeirra sem eru starfandi, samanborið annars vegar við atvinnulausa og hins vegar þá sem standa utan vinnumarkaðar. Mælingin segir til um hversu hátt hlutfall atvinnulausra eða þeirra sem eru utan vinnumarkaðar þarf að auka við menntun sína til þess að dreifing menntunar sé sambærileg við þá sem eru starfandi. Þannig sést hvort aukin menntun þeirra sem eru utan vinnumarkaðar eða atvinnulausir myndi auka samkeppnishæfni þeirra á vinnumarkaði.

„Þessi mæling er fyrsti fasi í stærra verkefni Hagstofunnar sem hefur það að markmiði að gera og þróa færnispá til að kortleggja tengsl milli vinnumarkaðar og menntakerfis. Slík spá veitir innsýn í þróun framboðs og eftirspurnar á færni á vinnumarkaði og stuðlar að því að hægt sé að meta ójafnvægi á vinnumarkaði og misræmi á menntunarstigi miðað við starf," segir Ragnhildur Guðrún Finnbjörnsdóttir, sérfræðingur hjá Hagstofunni.

Þeir sem hvorki fullnægja skilyrðum til þess að teljast starfandi né eru atvinnulausir standa utan vinnumarkaðar. Misræmi menntunar á milli starfandi og þeirra sem standa utan vinnumarkaðar náði lágmarki á öðrum ársfjórðungi 2008 (15,6%) en fór hækkandi fram til ársloka 2019 (27,9%). Þetta bendir til þess að samsetning menntunar hafi breyst milli starfandi og þeirra sem standa utan vinnumarkaðar.

Hlutfall þeirra sem standa utan vinnumarkaðar á aldrinum 25-64 ára og hafa grunnmenntun lækkaði úr 51,2% á fyrsta ársfjórðungi 2003 í 38,9% á þriðja ársfjórðungs 2020. Þá minnkaði hlutfall einstaklinga með framhaldsmenntun úr 39,2% í 31,3% á sama tímabili.

> **Þessi mæling er fyrsti fasi í stærra verkefni Hagstofunnar sem hefur það að markmiði að þróa færnispá til að kortleggja tengsl milli vinnumarkaðar og menntakerfis.**
>
> Ragnhildur G. Finnbjörnsdóttir sérfræðingur hjá Hagstofu Íslands

Á sama tímabili jókst hlutfall einstaklinga sem standa utan vinnumarkaðar og eru með háskólamenntun úr 9,6% í 29,8%. „Þessar tölur geta gefið ríkisstjórninni og stefnumótandi aðilum í mennta-, vinnumarkaðs- og atvinnumálum vísbendingu um hvað gera þurfi til að auka samkeppnishæfni atvinnulausra og þeirra sem standa utan vinnumarkaðar.

Það er hlutverk Hagstofunnar að miðla tölfræðilegum upplýsingum á borð við hlutfallslegt misræmi menntunar til að stuðla að upplýstri umræðu og lýðræðislegum ákvörðunum en svo er það fyrrgreindra aðila að taka boltann og bregðast við í samræmi við þær upplýsingar," segir hún um niðurstöðu mælinganna um misræmi menntunar milli starfandi og þeirra sem standa utan vinnumarkaðar.

„Gögnin sýna enn fremur að misræmi menntunar atvinnulausra og þeirra sem eru starfandi minnkaði eftir bankahrunið árið 2008. Það gefur mögulega vísbendingar um að fleiri með framhaldsmenntun og/eða háskólamenntun voru í virkri atvinnuleit á þeim tímapunkti en samanborið við tímabilið fyrir hrun," segir Ragnhildur enn fremur um niðurstöður mælinganna.

**hjorvaro@frettabladid.is**




# NÁTTÚRULEGA LJÚFFENGT

## ÍSLENSKT LAMBAKJÖT – ENGU LÍKT

Íslenskt lambakjöt er engu líkt. Þar spilar saman aldalöng ræktunaraðferð íslenskra bænda og óspillt íslensk náttúra þar sem hreint vatn, iðjagrænt gras, lyng, ber og villtar kryddjurtir eins og rauðsmári, blóðberg, stör, víðir, gullintoppa og hvönn eru á matseðlinum. Útkoman er lungamjúkt kjöt með fínni áferð sem er náttúrulega ríkt af Omega-3 og járni, sjálfkryddað af íslenskri náttúru.

**Njótum þess besta sem við eigum, og borðum íslenskt – náttúrulega.**

# Gjaldheimta vegna gáma í Hafnarfirði úrskurðuð ólögleg

**STJÓRNSÝSLA** Úrskurðarnefnd í umhverfis- og auðlindamálum hefur í tvígang úrskurðað innheimtu Hafnarfjarðar á stöðuleyfisgjöldum vegna gáma ólöglega. Annars vegar vegna gáma fyrirtækis á Hringhellu og hins vegar á Steinhellu. Var gjaldskrá bæjarins talin stangast á við mannvirkjalög og byggingarreglugerð og þar af leiðandi sú ákvörðun að innheimta stöðugjöld fyrir gámana ógildanleg.

„Nú eru komnir fram tveir úrskurðir á stuttum tíma þar sem

**Hvert og eitt sveitarfélag virðist hafa sinn háttinn á hvernig og hvort þetta gjald sé innheimt.**



Björg Ásta Þórðardóttir, lögfræðingur Samtaka iðnaðarins

framkvæmd Hafnarfjarðarbæjar á innheimtu stöðuleyfisgjalda er ekki talin standast lög. Þetta þýðir að gjöldin eru endurkræf," segir Björg Ásta Þórðardóttir, lögfræðingur hjá Samtökum iðnaðarins.

Samtökin hafa ítrekað gert athugasemdir við gjaldtökuna hjá Hafnarfjarðarbær og fleiri sveitarfélögum sem hafa sambærilega framkvæmd. Má þar nefna Akraneskaupstað og Fjarðabyggð.

Hafnarfjörður hafi innheimt stöðuleyfisgjöld á hvern gám sem standist ekki lög því eðli málsins



**Bæði málin snerta gáma fyrirtækja á Völlunum.** FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR

samkvæmt sé um að ræða þjónustugjald fyrir leyfi.

Í úrskurðum nefndarinnar kemur fram að bærinn hafi innheimt um 15 milljónir króna árlega vegna stöðuleyfis gáma. Gjald fyrir 20 feta gám hafi verið tæplega 32 þúsund krónur á ári og fyrir 40 feta gám tæplega 64 þúsund krónur.

„Við höfum kallað eftir því að sveitarfélög breyti framkvæmd sinni til samræmis við leiðbeiningar Húsnæðis- og mannvirkjastofnunar frá árinu 2018 en það hefur ekki gengið eftir," segir Björg. „Hvert og eitt sveitarfélag virðist hafa sinn háttinn á hvernig og hvort þetta gjald sé innheimt." **– khg**



**Von er á auknum fjölda farþega í kringum jólin.** FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

## Áætlanir hafa verið gerðar um aukna umferð

**SAMGÖNGUR** Víðir Reynisson yfirlögregluþjónn segir yfirvöld vera undir það búin að Íslendingar komi heim í aðdraganda jólanna og að fjöldi farþega á Keflavíkurflugvelli muni aukast í kringum jólin. Gerðar hafi verið sérstakar áætlanir og tvö sóttvarnahús reiðubúin.

Víðir bendir á að 18. desember sé síðasti dagurinn fyrir komu til Íslands ætli fólk að losna við að vera í sóttkví um hátíðarnar. Þetta sagði Víðir á blaðamannafundi almannavarna í gær.

Icelandair greindi frá því í tilkynningu sem fyrirtækið sendi frá sér að stefnt væri að því að fjölga áfangastöðum og flugferðum yfir hátíðarnar.

Jólaáætlun Icelandair er komin í sölu en áætlað er að fljúga til og frá ellefu áfangastöðum yfir jól og áramót. Flogið verður til og frá Kaupmannahöfn, Osló, Stokkhólmi, Amsterdam, London, París, Frankfurt og Berlín. Þá verða Boston, New York og Seattle áfangastaðirnir í flugi til og frá Norður-Ameríku. **– hó**

## Bóluefni Oxford með 90 prósenta virkni

**COVID-19** Bóluefni Oxford-háskóla og lyfjafyrirtækisins AstraZeneca, er með frá 70 til 90 prósenta virkni gegn kórónaveirunni. Þetta kemur fram í bráðabirgðaniðurstöðum úr þriðja fasa lyfjaþróunarinnar. Tveggja skammta bólusetning sýndi 70,4 prósenta virkni. Minni skammtur virkaði í 90 prósentum tilvika en þá fengu þátttakendur í rannsókninni hálfan skammt og svo heilan skammt mánuði síðar.

**Ísland mun fá 114 þúsund skammta af bóluefninu sem Oxford og AstraZeneca er að þróa.**

Ísland tekur þátt fjármögnun rannsóknarinnar við Oxford með styrk til CEPI, samtaka Bill Gates, sem fjármagna rannsóknir og þróun bóluefna um allan heim. Með því hafa Íslendingar tryggt sér aðgang að þessu bóluefni. Ísland mun fá skammta fyrir 114 þúsund einstaklinga. Bóluefnið sem Pfizer hefur þróað virkar í 95 prósentum tilfella. Íslandi hefur einnig verið tryggður aðgangur að því bóluefni í gegnum Evrópusambandið. **– ab**

# Talið er að Joe Biden hafi valið sér utanríkisráðherra

**Bandarískir fjölmiðlar fullyrða að Joe Biden muni tilnefna Anthony J. Blinken sem utanríkisráðherra Bandaríkjanna. Þessi 58 ára lögfræðingur hefur unnið náið með Biden í gegnum tíðina. Blinken fær það verkefni að koma þíðu í samskipti við bandamenn þjóðarinnar og alþjóðastofnanir sem hafa verið stirð.**

**BANDARÍKIN** Joe Biden mun tilnefna lögfræðinginn Antony Blinken sem utanríkisráðherra Bandaríkjanna að sögn bandarískra fjölmiðla. Blinken, sem er 58 ára, kemur frá New York en hann hefur unnið fyrir Biden áður. Biden og Blinken hafa starfað saman í um það bil tvo áratugi.

Blinken, sem hefur fréttaskýrandi hjá CNN síðustu árin með áherslu á alþjóðamál, var aðstoðarutanríkisráðherra í stjórn Baracks Obama en hann gegndi því embætti frá árinu 2015 til 2017. Þar áður var hann ráðgjafi Bandaríkjastjórnar í þjóðaröryggismálum á meðan Biden var varaforseti.

Blinken einbeitti sér þá að því hlutverki að miðla málum í Miðausturlöndum á meðal annars í Egyptalandi, Írak, Sýrlandi og Líbýu.

Þegar Blinken starfaði í ríkisstjórn Obama var hann í lykilhlutverki þegar ákvörðun var tekin um áhlaupið sem varð til þess að Osama Bin Laden var felldur árið 2011 og í baráttunni gegn hryðjuverkasamtökunum ISIS. Þá var Blinken falið að sjá um samskipti við Rússa í kjölfar innrásarinnar á Krímskaga árið 2014.

Ákvörðun Bidens um að tilnefna Blinken í embættið verður tilkynnt á þriðjudaginn en öldungadeild Bandaríkjaþings þarf svo að samþykkja tilnefninguna til þess að Blinken geti hafið störf sem utanríkisráðherra.

Verði af þessum áformum Bidens er talið að Blinken muni breyta utanríkisstefnu sem Mike Pompeo, fráfarandi utanríkisráðherra, hefur rekið undanfarin ár.

Sem dæmi má nefna er að líklegt þykir að Biden og Blinken



**Anthony Blinken hefur mikla reynslu af utanríkismálum en sýn hans er ólík fráfarandi ráðherra.** FRÉTTABLAÐIÐ/AFP

muni freista þessa að milda samskipti Bandaríkjanna við Kína, Íran og fleiri rótgróna bandamenn landsins. Þá muni fjölþjóðahyggja eigi ríkari sess í stefnu Bandaríkjanna í utanríkismálum undir stjórn Blinkens, ef af verður.

Honum verði þannig falið að lappa upp á samskiptin við bandamenn Bandaríkjanna og alþjóðastofnanir sem hefur gramist sú stefna Trumps sem hefur sett Ameríku í fyrsta sæti hvað sem það kostar. Blinken mun koma því til leiðar að Bandaríkin virði Parísarsáttmálann og verði með í því alþjóðasamstarfi sem fram undan er í umhverfismálum.

Hann mun svo fá það verkefni að bæta samskipti Bandaríkjastjórnar við Alþjóðaheilbrigðismálastofnunina (WHO) en það kastaðist í kekki á milli Trumps og stofnunarinnar þegar deilt var um skynsamleg viðbrögð við kórónaveirufaraldrinum. Trump lét stöðva fjárframlag Bandaríkjanna til WHO eftir að stofnunin gagnrýndi aðgerðir landsins í faraldrinum.

Bandarískir fjölmiðlar greina einnig frá því að annar náinn samstarfsmaður Bidens, Jake Sullivan, verði ráðinn þjóðaröryggisráðgjafi. Sullivan, sem er 43 ára gamall, starfaði fyrir Hillary Clinton á meðan hún var utanríkisráherra en hann var ráðandi í stefnumótun Bandaríkjanna í utanríkismálum í stjórnartíð hennar.

Ríkt traust er á milli Blinkens og Sullivans en þeir deila sömu sýn á alþjóðamál. Biden hefur á stjórnmálaferlinum treyst mikið á þá félaga þegar kemur að utanríkismálum. Hin 35 ára gamla Linda Thomas-Greenfield, sem þrátt fyrir ungan aldur er reynd í utanríkisþjónustu, verður sendiherra Bandaríkjanna hjá Sameinuðu þjóðunum.

Hennar hlutverk verður fyrst og fremst að liðka fyrir samskiptum Bandaríkjanna við Sameinuðu þjóðirnar sem hafa verið stirð í stjórnartíð Trumps. **hjorvaro@frettabladid.is**

# Bíða enn eftir að geta þrefaldað afkastagetuna

**COVID-19** Enn er beðið eftir nýju PCR-greiningartæki sem vonast var til að kæmi til landsins í byrjun nóvember. Karl G. Kristinsson, yfirlæknir sýkla- og veirufræðideildar Landspítala, segir óvíst hvort hægt verði að setja tækið upp fyrir áramót. Koma tækisins muni gjörbreyta getu deildarinnar til þess að greina COVID-19 sýni.

Tækið getur greint allt að fjögur þúsund sýni á sólarhring og mun þrefalda afkastagetu deildarinnar. Karl segir greiningartækið, sem nefnist Roche Cobas 8800, vera hið eina sinnar tegundar í heiminum og áætlaðan kostnað vegna þess vera í kringum hundrað milljónir króna.

Íslensk erfðagreining (ÍE) hefur hlaupið undir bagga við skimun fyrir COVID-19 frá því í sumar og lánað Landspítala aðstöðu og tækjabúnað. Karl á von á því að dregið verði úr því samstarfi þegar nýja tækið er komið í gagnið. „Það var aldrei ætlunin að við myndum verða þar endalaust og ég reikna með því að þegar við erum komin með þetta í gott stand hjá okkur þá bara tökum við yfir þetta."

Sýkla- og veirufræðideildin getur nú greint um tvö þúsund sýni á sólarhring með tækjakosti sínum í Ármúla og tæp fimm þúsund sýni hjá ÍE. Karl segir að áætla megi að afkastagetan verði um sex þúsund sýni á sólarhring með tilkomu Cobas 8800. Þá verði einnig hægt að sameina sýni til að auka getuna enn frekar líkt og gert var í sumar. **– eþá**



**Karl G. Kristinsson, yfirlæknir sýkla- og veirufræðideildar, er ekki viss um að greiningartækið verði komið í notkun fyrir áramót.** FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR




***Gildir frá verðlistaverði - Í ljósi aðstæðna gildir afslátturinn frá mánud. 23. - laugard. 28.nóv.**
Opið virka daga frá 08:00-18:00 / Laugardaga 10:00-14:00

ÁLFABORG
*- síðan 1986 -*

Skútuvogi 6
104 Reykjavík
Sími: 568 67 55
**alfaborg.is**

2020
Framúrskarandi fyrirtæki

FRÉTTABLAÐIÐ
SKOÐUN

# Ein í heiminum



Björk Eiðsdóttir
bjork@frettabladid.is

Í liðinni viku efndu Geðhjálp og Geðverndarfélag Íslands til málþings um börn foreldra með geðrænan vanda undir yfirskriftinni: Taktu eftir mér – hlustaðu á mig.

Þar tóku til máls innlendir og erlendir sérfræðingar með það að markmiði að greina stöðu þessara barna og hvað gera megi til að bæta hana.

Það er staðreynd að fjörutíu til fimmtíu prósent þeirra sem leggjast inn á geðdeild hér á landi eiga börn.

Skortur er á hérlendum rannsóknum um afleiðingar þess fyrir börn að alast upp hjá foreldri sem þjáist af geðrænum veikindum, en samkvæmt erlendum rannsóknum eru auknar líkur á að þessi sömu börn greinist sjálf með geðrænan vanda.

Þessi börn eru jafnframt líklegri til að flosna upp úr námi. Þeim er hættara við að missa heilsu og starfsgetu og hlutfall þeirra sem hafa verið í umönnunarhlutverki sem börn er hærra meðal öryrkja.

Stuðnings- og ráðgjafarsetrið Bergið tekur á móti ungu fólki sem þarf á aðstoð að halda en um 40 prósent þeirra sem þangað leita hafa alist upp hjá foreldrum með geðsjúkdóma eða fíkn.

Áhrif þess að alast upp hjá einstaklingi sem er veikur á geði og þurfa að taka að sér umönnunarhlutverk sem er flestum fullorðnum ofviða, vara nefnilega út lífið.

Börn í þessari stöðu þurfa oft að fullorðnast hratt, taka jafnvel ábyrgð á veiku foreldri sínu, yngri systkinum, heimilinu og auðvitað sjálfu sér. Einmitt á mótandi árum þegar börnin þurfa sem mestan stuðning sjálf.

Þau upplifa oft skert félagsleg tengsl og fyrir því geta verið margs konar ástæður; skortur á hvatningu og stuðningi, tímaleysi, ef börnin þurfa að taka að sér mörg önnur hlutverk og svo er það skömmin sem enn hefur ekki verið upprætt.

Börn sem alast upp hjá geðrænt veiku foreldri bjóða oft ekki vinum heim því metnaðarfullur feluleikur á sér stað. Þau vilja ekki að vinirnir sjái ástandið heima fyrir og leggja sig þá fram um að enginn viti af stöðunni.

Ef foreldrið hefur skert innsæi í eigin veikindi er ólíklegt að talað sé um þau á heimilinu. Barnið þarf þá að fylla í eyðurnar um hvað hrjáir mömmu eða pabba, hvernig sjúkdómurinn muni þróast og fær heldur ekki svar við stóru spurningunni: Mun ég veikjast líka?

Rannsóknir sýna að umtalsverð ábyrgð í umönnun og stuðningi við foreldri getur haft skaðleg áhrif á tilfinningalega, líkamlega og félagslega heilsu barna.

En hver styður svo við bakið á þessum börnum? Þar liggur stóri vandinn. Börn sem alast upp hjá foreldrum með alvarlegan geðrænan vanda eru ekki mjög sýnilegur hópur hér á landi og skortur á úrlausnum og stuðningi við þau er aðkallandi.

Sannað er að trúnaðarsamband við traustan fullorðinn einstakling er mikilvægt börnum. Mörg umræddra barna upplifa ekkert slíkt samband og því verðum við að breyta. Til þess þarf skimun í skólum til að hægt sé að greina mögulegan vanda. Eins þarf heilbrigðis- og félagslega kerfið að bregðast við.

Þegar manneskja greinist með geðsjúkdóm ætti það að vera ófrávíkjanleg regla að fjölskylda hennar fái raunverulegan stuðning.

Þessi börn mega ekki upplifa sig ein í heiminum!

Það er staðreynd að fjörutíu til fimmtíu prósent þeirra sem leggjast inn á geðdeild hér á landi eiga börn.

LÆGSTA VERÐIÐ Í ÖLLUM LANDSHLUTUM OG ÓDÝRASTA ELDSNEYTI LANDSINS Á DALVEGI, REYKJAVÍKURVEGI OG Á MÝRARVEGI, AKUREYRI
SKILYRÐISLAUST
Orkan - Ódýrt fyrir alla
ORKAN

## Halldór




## Frá degi til dags

**Meiri hárraunir**

**Þeir hverfa nú einn af öðrum kóvíd-kollarnir sem hafa verið um allt þann tíma sem hársnyrtistofur voru lokaðar. Flestir sem á annað borð þurfa að fara í klippingu af og til voru komnir með hár sem minnti á forsætisráðherra Breta og þeir sem verst urðu úti á þessu tímabili virtust hafa tekið Trump sér til fyrirmyndar. Verri var þó staða þeirra sem ofan á klippingu láta lita hár sitt reglulega og hafa þurft að lita sjálfir við vaskinn. Í síðustu viku bar fyrir augu dæmi um hvernig það getur leikið menn grátt þegar mönnum hitnar í hamsi undir suðandi myndavélum og hárið missir skyndilega lit.**

**Borgarlæknir**

**Það er læknismenntun Dags Bjé að þakka að Íslendingar eru að að fara svona svakalega vel út úr kóvíd, sagði Michael Bloomberg, fyrrverandi borgarstjóri New York-borgar. Þetta sáu fáir fyrir. Menntun lækna, bæði manna og dýra, er nefnilega vanmetin og læknisþekking þeirra augljóslega skiptir miklu. Nefna má samgöngur undir stjórn dýralæknanna Sigurðar Inga ráðherra og Bergþóru Þorkelsdóttur í Vegagerðinni. Svo var dýralæknirinn Árni Mathiesen líka ráðherra einu sinni. En úr því að læknismenntunin skilar þessu, hvernig ætli hefði farið væri borgarstjóri skipulagsfræðingur?**

# Þversögn



Þorgerður Katrín Gunnarsdóttir
formaður Viðreisnar

Alþýðusambandið hefur áhyggjur af aukinni verðbólgu. Það leiddi hugann að þeirri þversögn að Ísland er eina landið í Evrópu um þessar mundir sem glímir samtímis við kreppu og verðbólgu.

Í öðrum löndum stæðu öll spjót á stjórnendum seðlabanka ef svo öfugsnúin staða kæmi upp í þjóðarbúskap þeirra. En við getum ekki tekið Ásgeir Jónsson á beinið því þetta verður ekki skrifað á hans reikning.

Verðbólgan er ekki að aukast vegna kreppunnar, sem sóttvarnaráðstafanir okkar og annarra þjóða hafa leitt til. Við fáum á okkur meiri skell en aðrar þjóðir vegna krónunnar og þeirra miklu galla sem henni fylgja. Þessi þversögn um verðbólgu í kreppu sýnir einfaldlega grundvallarveikleika í kerfinu. Við sjáum reyndar þversagnirnar víða. Á sama tíma og ríkisstjórnarflokkarnir samþykkja tug milljarða árlegan kostnað við krónuna setja þeir á þessum tímum milljarða niðurskurðarkröfu á Landspítalann. Við megum ekki loka augunum fyrir þeirri brotalöm og það væri ábyrgðarleysi að benda ekki á þessa vankanta. Gjaldmiðillinn er of smár til þess að unnt sé að tryggja nægjanlegan stöðugleika á alþjóðlegum, opnum og frjálsum fjármagnsmarkaði. Og án stöðugleika fær atvinnulífið ekki nauðsynlega viðspyrnu til þess að hlaupa hraðar. Og án stöðugleika bætum við ekki lífskjör heimilanna á ný. Og án stöðugleika verjum við ekki velferðarkerfið.

Frá mínum bæjardyrum séð sýnir þessi þversögn að við megum ekki láta íhaldssemi og fordóma verða að hindrunum á vegi okkar Íslendinga. Viðspyrna efnahagslífsins byggist ekki á nauðsynlegum skammtímaráðstöfunum einum saman. Eftir veiruna þurfum við að horfa til lengri tíma og þora að takast á við kerfisuppfærslur, sem geta hjálpað okkur í því sameiginlega verkefni að sækja fram á ný og skapa meiri verðmæti í stöðugu efnahagsumhverfi.

Á næsta kjörtímabili verður ekkert svigrúm til að dæla út peningum. Við þurfum að segja fólkinu í landinu hvernig við ætlum að bregðast við til þess að geta staðið vörð um velferðarkerfið. Það er ný staða, sem kallar á nýjar lausnir.

Á næsta kjörtímabili verður ekkert yfirfall á ríkissjóði til að dæla út peningum.

FRÉTTABLAÐIÐ
ÚTGÁFUFÉLAG: Torg ehf. STJÓRNARFORMAÐUR: Helgi Magnússon FORSTJÓRI OG ÚTGEFANDI: Björn Víglundsson RITSTJÓRI: Jón Þórisson *jon@frettabladid.is*, FRÉTTASTJÓRAR: Aðalheiður Ámundadóttir *adalheidur@frettabladid.is* Ari Brynjólfsson *arib@frettabladid.is*, Garðar Örn Úlfarsson *gar@frettabladid.is* MARKAÐURINN: Hörður Ægisson *hordur@frettabladid.is*
Fréttablaðið kemur út í 80.000 eintökum og er dreift ókeypis á heimili á höfuðborgarsvæðinu og Akureyri. Einnig er hægt að fá blaðið í völdum verslunum á landsbyggðinni. Fréttablaðið áskilur sér rétt til að birta allt efni blaðsins í stafrænu formi og í gagnabönkum án endurgjalds. ISSN 1670-3871 FRÉTTABLAÐIÐ Kalkofnsvegur 2, 101 Reykjavík Sími: 550 5000, *ritstjorn@frettabladid.is* HELGARBLAÐ: Björk Eiðsdóttir *bjork@frettabladid.is* MENNING: Kolbrún Bergþórsdóttir *kolbrunb@frettabladid.is*
LJÓSMYNDIR: Anton Brink *anton@frettabladid.is* FRAMLEIÐSLUSTJÓRI: Sæmundur Freyr Árnason *sfa@frettabladid.is*

# Lýðræðisborgin



Dóra Björt Guðjónsdóttir
formaður mannréttinda-, nýsköpunar- og lýðræðisráðs Reykjavíkur

Hugmyndasöfnun fyrir Hverfið mitt er hafin! Hún stendur yfir til 20. janúar 2021 og er söfnunin því opin lengur en áður og nú óskum við eftir enn stærri hugmyndum þar sem það er um tvöfalt meira fjármagn í pottinum í hvert sinn.

Eitt af stóru verkefnum þessa kjörtímabils í mannréttinda-, nýsköpunar- og lýðræðisráði Reykjavíkur er að efla samráð og lýðræðisverkefni Reykjavíkurborgar. Hér eru stigin stór skref í þá átt, en þessi skref eru hluti af heildarendurskoðun á lýðræðisgáttum Reykjavíkur.

Í vikunni gefst færi á að ræða lýðræðið í Reykjavík, það sem vel hefur gengið og það sem betur má fara, á opnum samráðsfjarfundi 25. nóvember um lýðræðisstefnu Reykjavíkur sem er í mótun. Skráðu þig á „Stefnumót við lýðræðið“ á reykjavik.is/stefnumot-vid-lydraedid til að taka þátt!

Hverfinu mínu hefur nú verið breytt á þann hátt að nú nær ferlið yfir tvö ár í senn, og gerir ráð fyrir meira samráði og mun meira fjármagni í hvert sinn, sem getur þá farið í stærri og betri verkefni.

Með þessu móti gefst tími til að eiga aukið samráð við hugmyndahöfunda og íbúa hverfisins til að tryggja sem besta niðurstöðu og stuðla þannig að enn meiri ánægju með verkefnin sem komast til framkvæmda.

Samhliða þessum breytingum hefur verið ákveðið að taka örygg- is- og viðhaldsverkefni úr Hverfinu mínu eftir mikla hvatningu íbúa í þá veru. Þær tillögur verða sendar á annan vettvang þar sem íbúar geta komið að forgangsröðun viðhalds- og öryggisaðgerða út frá heildstæðri nálgun. Þessar breytingar munu styrkja verkefnið Hverfið mitt og gera borgina okkar enn betri.

Í þátttökulýðræði er útgangspunkturinn borgarinn og hans sjónarmið sett í miðjuna. Rannsóknir benda til þess að þar sem þátttökulýðræði og lýðræði er virkast eru líka öflugustu samfélög í heiminum, bæði út frá mannréttindum og efnahagslegum sjónarmiðum. Eflum lýðræðið, bætum ákvarðanatöku og aukum lífsgæði.

# Svöng börn í Reykjavík



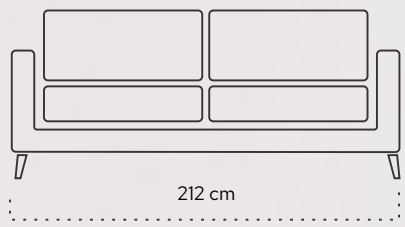
Valgerður Sigurðardóttir
borgarfulltrúi Sjálfstæðisflokksins í Reykjavík

Nú þegar kórónuveiran hefur verið að valda okkur leiðindum í nánast eitt ár þá hefur Reykjavíkurborg ekki tekist að finna lausnir á ýmsu er við kemur hertum sóttvarnaaðgerðum. Síðan 31. október hefur ekki öllum börnum í grunnskólum Reykjavíkurborgar boðist hádegismatur. Önnur sveitarfélög hafa leyst þetta en vanmáttur Reykjavíkurborgar er mikill. Það á að vera hlutverk Reykjavíkurborgar að lágmarka félagslegan skaða, skerðing á þjónustu við börn er alltaf slæm. Þessi vanmáttur á þó við á fleiri stöðum þar sem kennarar fengu ekki útborgað um síðustu mánaðamót samkvæmt nýjum kjarasamningum, stærsta sveitarfélag landsins réði ekki við þessa breytingu, einnig hafa foreldrar barns sem hefur veikst vegna myglu í Fossvogsskóla flutt í annað sveitarfélag þar sem Reykjavíkurborg hefur ekki náð að koma í veg fyrir að börn séu að veikjast í skólanum.

Það er mikilvægt núna þegar hertar aðgerðir eru vegna kórónuveirufaraldursins að þær bitni ekki á börnum á grunnskólaaldri þannig að þau fái ekki mat í sínum skólum. Áður en hertar aðgerðir tóku gildi bauðst öllum börnum hádegismatur. Eftir að hertar reglur tóku gildi þann 31. október varð breyting á þessu. Mörg börn sem klára um hádegi fara heim og eiga að borða þar. Skólinn hvort svo sem það er leikskóli eða grunnskóli er vin fyrir börn. Það er mikilvægt þegar reglur eru hertar að til sé aðgerðaáætlun þannig að sem minnst rask verði á lífi barna. Það að ekki sé hægt að fá að borða lengur í skólanum þrátt fyrir það að þú sért í skóla til hádegis er mikið rask fyrir mörg börn.

Á borgarstjórnarfundi fyrir viku síðan felldi meirihlutinn tillögu Sjálfstæðismanna um að samþykkt væri að tryggja öllum börnum sem stunda nám í grunnskólum Reykjavíkurborgar matarþjónustu í skólanum á meðan skólastarf er skert vegna kórónuveirufaraldursins. Engin aðgerðaáætlun er til þegar sóttvarnaaðgerðir eru hertar þar sem lagðar eru línurnar um hvernig skólar eiga að bregðast við varðandi matarþjónustu við börn. Því fara mörg börn svöng heim að loknum skóladegi. Við vitum að núverandi ástandi lýkur, en við vitum að trúlega lendum við í sams konar ástandi áður en bóluefni verður komið í dreifingu og því er mikilvægt að gera aðgerðaáætlun. Um það snérist tillaga Sjálfstæðisflokks að skóla- og frístundasvið komi í veg fyrir að börn séu send heim án þess að hafa verið boðið upp á mat í skólanum sínum. Meirihlutinn felldi því tillögu sem er til hagsbóta fyrir börnin í borginni, það finnst mér sorglegt því við vitum að sum börn eru í vanda í Reykjavíkurborg.

Penninn kynnir Jöru




Jara er stílhreinn og þægilegur sófi.

Jara er nútímalegur sófi í skandinavískum stíl. Sessurnar eru notalegar og áklæðið er slitsterkt og mjúkt viðkomu. Fætur sófans eru stílhrein gæðasmíð úr eik sem tóna vel við hvaða umhverfi sem er.

Jara hentar vel í löng og innileg samtöl með rauðvíni og ostum – en virkar líka í bíókvöldið.

Með dökkgráu tauklæði
Listaverð 214.000 kr.
Tilboðsverð 179.000 kr.

Með ljósgráu tauklæði
Listaverð 195.000 kr.
Tilboðsverð 159.000 kr.

Með svörtu leðri
Listaverð 359.000 kr.
Tilboðsverð 299.000 kr.



Penninn kynnir til leiks Heklu

Hekla er íslenskur sófi sem er smíðaður eftir þínum óskum.

Hekla er hönnuð og framleidd á Íslandi og er nefnd eftir drottningu íslenskra eldfjalla og gefur stórbrotinni nöfnu sinni ekkert eftir.

Sófinn er þægilegur og aðlaðandi og passar **fullkomlega** í rýmið þitt – **möguleikarnir eru óendanlegir.** 10 ára ábyrgð er á grind sófans.

**Beinir sófar** – verð frá 282.000 kr.
**Tungusófar** – verð frá 319.000 kr.
**Hornsófar** – verð frá 499.000 kr.





Opið virka daga 8:00–18:00. Skeifunni 10, Reykjavík Hafnarstræti 91–93, Akureyri // Hafnarstræti 2, Ísafirði www.penninn.is
Opið á laugardögum til jóla frá 11:00- 15:00 í Skeifunni 10. Aðrir opnunartímar á penninn.is

Húsgögn

# RISA

# TAX FREE DAGAR

## 19.-26. nóvember

**Taxfree* af snyrtivörum, leikföngum, bókum, skóm, heimilisvörum og fatnaði**

***Taxfree jafngildir 19,36% afslætti.**

**Þú færð leikföngin á Hagkaup.is**

Að sjálfsögðu fær ríkissjóður 24% virðisaukaskatt af þessari sölu.

# Kæru viðskiptavinir

## Hjálpumst að og dreifum álaginu á Taxfree dögum

- **Fleiri dagar - 8 dagar frá 19.-26. nóvember**
- **Lengri opnun í Kringlu og Smáralind**
- **Lengri opnun í snyrtivörudeildum**
- **Pantaðu leikföngin á hagkaup.is**

## Kringla og Smáralind

**Ath. lengri opnun**

**10:00 – 21:00 virka daga**

**Opið til 18:00 um helgar**

## Skeifa og Garðabær

**Opið allan sólarhringinn**

**Opið í snyrtivörudeild til kl. 22:00**

## Akureyri – Spöng – Eiðistorg

**Opið til miðnættis**

**Opið í snyrtivörudeild til kl. 22:00**



**Munum grímuskyldu og tveggja metra regluna**

**HAGKAUP**









# Falsfréttir í felulitum



Steinbergur Finnbogason
lögmaður

Enda þótt réttur lesenda, hlustenda og áhorfenda fjölmiðla sé skýlaus hvað varðar aðgreiningu sjálfstæðs ritstjórnarefnis og keyptrar umfjöllunar eru vinnu- og siðareglur um slíkt teygðar og togaðar alla daga. Oftast eru „undanþágurnar“ í sjálfu sér saklausar og skipta engu máli fyrir sálarheill þeirra sem ekki áttuðu sig á feluleiknum sem að baki lá. Væntanlega skipta umfjallanir af þessu tagi hundruðum á hverjum degi og ekki síst í smærri fjölmiðlum sem allar klær þurfa að hafa úti til þess að hafa í sig og á. Skiptir þá kannski ekki öllu hvort fréttin um þessa bók var keypt, umfjöllunin um þennan sófa var kostuð eða viðtalið um „besta veitingastaðinn“ fékkst í gegnum kunningsskap.

Öðru máli gildir um virta, hvað þá ríkisrekna, fjölmiðla ef þeir taka til umfjöllunar viðkvæmar persónulegar deilur þar sem jafnvel börn eiga hlut að máli og spegla einungis aðra hlið þrætunnar vegna falinna hagsmuna. Ég hef auðvitað ákveðið mál í huga og sting niður penna af því að mér blöskrar umfjöllun í morgunútvarpi Rásar 2 á mánudaginn 9. nóvember sl. Um er að ræða annars vegar þrautreyndan þáttarstjórnanda hjá Ríkisútvarpinu, Sigmar Guðmundsson, í aðalhlutverki og hins vegar viðmælanda hans sem stundakennara hjá Háskólanum í Reykjavík, Dögg Pálsdóttur lögmann.

Samtalið á sér stað undir yfirvarpi fræðilegrar og faglegrar umræðu um lagalegt umhverfi meðlagsgreiðslna. Tilefnið er hins vegar harðvítugar deilur vegna nokkurra ára gamals samkomulags um sameiginlega framfærslu tveggja barna. Augljóst er að faglega spjallinu er ætlað að undirstrika fyrirfram ákveðna afstöðu beggja til deilumálsins. Fulltrúi háskólasamfélagsins, sem að auki er föðurnum „til aðstoðar“ sem lögmaður, dregur upp einfalda mynd undir merkjum fræðimennsku og hlutlægrar umfjöllunar Ríkisútvarpsins: Faðirinn er fórnarlambið. Móðirin hefur „ógnartök“ í úreltu kerfi sem bregst þeim sem óréttin er beittur. Dulargervið eitt og sér gerir að mínu viti þáttargerðina að falsfrétt. Ég tel að auki hina einföldu niðurstöðu spjallfélaganna um gerandann og þolandann ranga. Út í þá sálma verður ekki farið hér með því að rekja efnisatriðin og atburðarásina.

Þáttargerðarmaðurinn, sem e.t.v. tók málið á dagskrá vegna þess að hann þekkti til þess, lét þess getið að viðmælandinn úr háskólasamfélaginu væri jafnframt föðurnum í deilumálinu til aðstoðar. Það er þakkarverð fagmennska og í því ljósi þarf að skoða orðfærið í eftirgreindum ummælum fræðimannsins um nauðsyn þess að breyta núgildandi lögum: „Við þurfum að gera þetta með einhverjum öðrum hætti heldur en þeim að lögheimilisforeldrið hafi þessi ógnartök á allri stöðunni ef það dettur í það að einhvern veginn bara hætta við að virða það sem þó var samið um og svo auðvitað þarf sá sem gæti lent í því að fá hlutina í bakið […]. Og spyrillinn stenst það ekki að bregða sér úr dulargervi hinnar faglegu umfjöllunar með því að bæta við: „Já, já, og það eru auðvitað þó nokkur dæmi um að þetta hafi gerst og þú hefur sem sagt verið að aðstoða þennan föður sem er í þessari stöðu núna. Takk fyrir að segja okkur frá þessu og setja okkur inn í.“

Ég hirði ekki um að elta ólar við sleggjudómana sem til þessa hafa fallið úr vinahópi föðurins á samfélagsmiðlum og á einni lítilli útvarpsstöð. Sjálfsagt er engu að síður að minna þá sem flaggað hafa afstöðu sinni opinberlega á hið fornkveðna að sjaldan valdi einn þá tveir deila og ekki síður að aðgát skuli höfð í nærveru sálar eins og þjóðskáldið minnti okkur svo eftirminnilega á í Einræðum Starkaðar. Ég vek athygli á því að fjárhagslega stöðutakan er ekki einföld enda um að ræða tvö börn en ekki eitt og tvo feður sem báðum ber að greiða meðlag til móðurinnar. Svo virðist því miður sem munnlegt samkomulag móður og föður yngra barnsins um skiptingu kostnaðar við framfærslu beggja barnanna standist ekki skoðun og ennþá síður útfærsla þess á undanförnum árum.

Vel kann að vera að það sé rétt hjá Dögg Pálsdóttur að núverandi lagaumhverfi, sem að hennar sögn er eins og „aftan úr fornöld“, þurfi að endurskoða. Skoðun sína byggir hún augljóslega m.a. á þessu tiltekna máli og þeirri afstöðu sinni að kerfið sé að bregðast föðurnum. Að minnsta kosti tvær hliðar eru á þeim peningi. Hin gæti t.d. verið sú að kerfið sé þvert á móti að koma einstæðri móður til bjargar sem vísvitandi hefur sökum vanmættis verið beitt óréttri árum saman. Kerfið er í þessu tilfelli ekki að bregðast heldur bjarga. Umræddur faðir „[…] lenti ekki í því að fá hlutina í bakið…“. Móðirin ákvað ekki „[…] að einhvern veginn bara hætta við að virða það sem þó var samið um…“.

Réttur til þess að leita eftir leiðréttingu á útreikningum að baki umsaminni jafnri skiptingu meðlags fyrnist sem betur fer ekki á skömmum tíma. Sérstaklega af því að þar gætu börn einnig átt hagsmuna að gæta. Kerfið gefur svigrúm til endurmats og ef á þarf að halda tekur það afstöðu til þess með dómsúrskurði hvort rétt hafi verið reiknað. Slíkar niðurstöður ráðast sem betur fer ekki af falsfréttum í felulitum fagmennsku og heldur ekki af illa ígrundaðri umræðu á samfélagsmiðlum.

FÓLK Heimili

ÞRIÐJUDAGUR 24. NÓVEMBER 2020



Brynhildur Guðmundsdóttir, hótelstjóri á Icelandair hótel Reykjavík Natura, segir jólaboð Satt heim í stofu vera klassískt og gott. MYNDIR/AÐSENDAR

# Jólahlaðborðið heim í stofu

Jólahlaðborð eru mikilvæg hefð hjá mörgum. Í ár eru breyttir tímar og veitingamenn bregðast við með klæðskerasniðnum lausnum fyrir gesti sína. →2

Ábendingahnappinn má finna á:

BARNAHEILL.IS




INHOPE insafe SAFT Barnaheill

Þær Brynhildur Guðmundsdóttir, hótelstjóri á Icelandair hótel Reykjavík Natura og Reykjavík Konsúlat Hótel, og Guðrún Björk Geirsdóttir, veitingastjóri á VOX Brasserie, sem er staðsett á Hilton Reykjavik Nordica, eru sammála um að aðventan í ár einkennist af smærri veislum í huggulegum rýmum veitingahúsanna. Eins er aukið framboð af hátíðarveislumat til að taka heim sem og eftirspurn eftir gjafabréfum frá fyrirtækjum til starfsmanna.

„Við höfum reynt að bregðast hratt og örugglega við breyttum aðstæðum og boðið upp á brunchinn okkar í take-away og nú síðast elda saman með gestum okkar þar sem þau klára matseldina heima. En við höfum verið að elda dýrindis Wellington og okkar víðfrægu skelfisksúpu með gestum okkar. Matreiðslumeistarar VOX undirbúa herlegheitin svo einungis er eftir einföld eldamennska og gestgjafar þurfa ekki að eyða dýrmætum samverustundum á haus í eldhúsinu. Wellington-veisla er einnig tilvalin fyrir aðfangadag og gamlársdag þar sem við fáum tækifæri til að setja upp svuntuna og hræra aðeins í pottum en getum gert fleira með fjölskyldunni yfir daginn," segir Guðrún.

## Eftirspurn eftir minni veislum

„Í ár er eftirspurn eftir aðeins minni boðum bæði fyrir fjölskyldur, vinahópa og vinnustaði. En fjölbreytt rými sem við höfum upp á að bjóða henta einmitt slíkum veislum mjög vel. VOX Home er til að mynda einstaklega skemmtilegt sem eins og nafnið ber með sér minnir á borðstofu í heimahúsi. Fólk vil njóta samvista við hvert annað í stað þess að gestgjafar standi á haus í undirbúningi og uppvaski." segir Guðrún.

„Það er líka gleðiefni að vera með Kampavínsupplifun á aðventunni en síðustu kampavínsdagar á VOX í samstarfi við Kampavínsfjélagið voru einstaklega vel heppnaðir, enda allt betra með kampavíni. Leikurinn verður endurtekinn núna í desember með aðeins breyttu sniði þar sem í boði verða fleiri dagsetningar. Þar gefst tækifæri á að snæða glæsilegan fjögurra rétta matseðil sem sérstaklega hefur verið paraður við kampavínið frá Drappier, sem hefur á undanförnum árum notið aukinna vinsælda meðal Íslendinga."

Brynhildur Guðmundsdóttir, hótelstjóri á Icelandair hótel Reykjavík Natura sem hýsir veitingastaðinn Satt, tekur í sama streng og segist finna fyrir því í samtölum við gesti að þau njóti góðs af því trausti sem byggt hefur verið upp í gegnum árin með áreiðanleika, mikilli þjálfun starfsfólks og samræmi í þeirri fyrsta flokks vöru og þjónustu sem boðið er upp á.

Veitingastaðir Icelandair hótela framfylgja ströngum hreinlætisstöðlum í hvívetna og í samræmi við tilmæli sóttvarnayfirvalda. En Brynhildur segir að á óvissutímum hafi það reynst mikil áskorun fyrir veitingastaði að skipuleggja sig fram í tímann þegar ekkert er eins og venjulega. Margir hafa valið þá leið að gefa gjafabréf í veislu sem á að njóta síðar þegar lífið færist í eðlilegra horf, en aðrir horfa til minni veisluhalda bæði á staðnum og heima.

„Við erum virkilega spennt fyrir að bjóða upp á þá nýjung að fólk geti sótt til okkar jólaboðið sitt og slegið upp ljúffengri veislu með lítilli fyrirhöfn," segir hún og bætir við að þau séu engir nýgræðingar í veisluþjónustu og að matreiðslumenn Satt hafi nú sem áður lagt mikla vinnu í jólamatseðlana, þar sem góður matur og notaleg samvera sé miðpunktur tilverunnar þessi jólin.



Kampavínsseðillinn á VOX er einstök upplifun. Kampavínsdagar á VOX í samstarfi við Kampavínsfjelagið verða endurteknir núna í desember.


VOX Home minnir á borðstofu og er fullkomið fyrir minni veislur.


Matreiðslumeistarar VOX elda Wellington með þér alla aðventuna.


Hátíðlegur kvöldverður eða jólabröns að hætti Satt heima í stofu.

## Hátíðlegur kvöldverður eða jólabröns heima

„Þetta árið verður bæði hægt að sækja jólalegan kvöldverð og bröns að hætti Satt. Þetta er ótrúlega einfalt. Þú verður bara að muna að panta fyrir klukkan þrjú daginn áður og svo færðu alla rétti fulleldaða en þarft mögulega aðeins að skerpa á súpu og sósu," segir Brynhildur.

„Bæði verður hægt að kaupa staka jólarétti eins og purusteik og hnetusteik eða villigæsasúpu sem og fjögurra rétta hátíðarkvöldverð. Jólabrönsinn virkar þannig að við erum með ákveðinn grunn og hver og einn velur síðan þá rétti sem passa viðkomandi. Hvort sem er heldur klassíska bröns-rétti eða jólalega rétti. En það er mikil ánægja með þetta einstaklingsbundna val hjá gestum okkar."

Brynhildur nefnir einnig að það sé gaman að taka á móti fólki af landsbyggðinni sem komi í borgarferð til Reykjavíkur að kíkja á jólin þar og leyfa sér aðeins í mat og drykk. „Kollegar mínir á Icelandair hótel Héraði og Akureyri finna einnig fyrir aukinni eftirspurn eftir svokölluðum aðventuferðum."

Aðspurð af hverju hún telji fólk vera svona ferðaglatt svarar hún: „Fólk vil hafa eitthvað að hlakka til, sjá fyrir sér skemmtilega tímafram undan. Meðal annars þess vegna eru haustferðir Íslendinga svona vinsælar. Við viljum hafa eitthvað sem brýtur upp skammdegið."

Þær stöllur eru sammála um að þrátt fyrir erfiða stöðu meirihluta árs sé full ástæða til bjartsýni á nýju ári. „Við óskum öllum gleðilegra jóla og hvetjum Íslendinga til að gleðjast yfir góðum mat og drykk á aðventunni hvort heldur sem er á veitingastöðum okkar eða hjá kollegum okkar í veitingahúsabransanum. Þannig komumst við saman í gegnum þetta og tryggjum áfram úrval gæða veitingastaða á landinu okkar góða."

**Fólk er kynningarblað** sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnarefni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

**Útgefandi:** Torg ehf.
**Ábyrgðarmaður:** Björn Víglundsson

**Umsjónarmenn efnis:** **Elín Albertsdóttir,** elin@frettabladid.is, s. 550 5761 | **Hjördís Erna Þorgeirsdóttir** | hjordiserna@frettabladid.is s. 550 5767 | **Oddur Freyr Þorsteinsson,** oddurfreyr@frettabladid.is s. 550 57686 | **Sandra Guðrún Guðmundsdóttir,** sandragudrun@frettabladid.is, s. 550 5762 | **Þórdís Lilja Gunnarsdóttir,** thordisg@frettabladid.is, s. 550 5768

**Sölumenn:** **Arnar Magnússon,** arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652, **Atli Bergmann,** atli@frettabladid.is, s. 550 5657, **Jón Ívar Vilhelmsson,** jonivar@frettabladid.is, s. 550 5654, **Jóhann Waage**, johannwaage@frettabladid.is, s. 550 5656, **Ruth Bergsdóttir**, ruth@frettabladid.is, s. 694 4103.

# Fasteignablaðið

47. TBL. ÞRIÐJUDAGUR 24. NÓVEMBER 2020

FASTEIGNIR.FRETTABLADID.IS



LANDMARK FASTEIGNAMIÐLUN



Andri Sigurðsson, Lögg. fast. og eigandi
Sigurður Samúelsson, Lögg. fast. og eigandi
Sveinn Eyland, Lögg. fast og eigandi
Þórey Ólafsdóttir, Lögg. fast. og eigandi
Júlíus Jóhannsson, Lögg. fast. og eigandi
Monika Hjálmtýsdóttir, Lögg. fast. og eigandi
Þórarinn Thorarensen, Lögg. fast. og eigandi
Ingibjörg A. Jónsdóttir, Löggiltur fast.
Eggert Mariuson, Löggiltur fast.
Jón Óskar, Löggiltur fast.
Guðrún D. Lúðviksdóttir, Löggiltur fast.
Helga Snorradóttir, Skrifstofa/skjalavinnsla
Ása Pöll Ragnarsdóttir, Skjalavinnsla/móttaka

Hlíðasmára 2
201 Kópavogi
Sími: 512 4900
www.landmark.is
landmark@landmark.is



MIÐBORG fasteignasala

ERT ÞÚ Í SÖLUHUGLEIÐINGUM?
Við erum til þjónustu reiðubúin
-örugg fasteignaviðskipti



Elín Viðarsdóttir
Löggiltur fasteignasali



Björn Þorri Viktorsson hrl.
Löggiltur fasteigna- og skipasali



Sólveig Fríða Guðrúnardóttir
Nemi til löggildingar í fasteigna-sölu og lögfræðingur.

MIÐBORG FASTEIGNASALA - SUNDAGARÐAR 2 - 104 REYKJAVÍK - SÍMI: 533 4800
www.midborg.is







# Hús með þremur íbúðum

## Híbýli fasteignasala kynnir: Þrjár mjög mikið endurnýjaðar íbúðir á eftirsóttum stað við Vífilsgötu i Norðurmýrinni.

Sameiginlegur inngangur er með íbúðunum á miðhæð og efri hæð. Sérinngangur er í kjallarann.

Þegar komið er inn á miðhæðina er gangur með flísum á gólfi og eldhúsið er beint af augum. Hvít innrétting, flísar á gólfi, borðkrókur og gluggi. Rúmgóð og björt setustofa, parket á gólfi. Rúmgott svefnherbergi með parketi. Baðherbergi sem hefur allt verið endurnýjað nýlega. Flísar á veggjum og á gólfi, upphengt salerni, sturtuklefi og tengi fyrir þvottavél.

Stigi upp á efri hæð. Eldhús með nýrri hvítri innréttingu. Rúmgóð setustofa með parketi og svefnherbergi. Baðherbergi sem allt hefur nýlega verið endurnýjað. Flísar á veggjum og gólfi. Upphengt salerni, sturtuklefi og tengi fyrir þvottavél. Geymsluris yfir íbúðinni.

Sérinngangur er í kjallara. Setustofa með parketi á gólfi. Eldhús með góðri innréttingu, flísar á gólfi og innangengt í þvottahús. Svefnherbergi með parket á gólfi. Salerni er undir stiga. Baðherbergi er flísalagt með sturtuklefa.

Sameiginlegt þvottahús er í kjallara. Innangengt er úr kjallaraíbúð en aðgengilegt fyrir efri hæðir aftan við húsið. Efri hæð og miðhæð hafa nánast alveg verið endurnýjaðar. Öll gólf steinslípuð og borið á epoxý. Ný einangrun, nýir ofnar, sprungufyllt í veggjum við glugga.

Nýjar vatnslagnir og rafmagn nýlega endurnýjað ásamt nýrri töflu. Frárennsli fóðrað fyrir um 3 árum. Húsið er sprunguviðgert og sílanborið.

Hellulagður bakgarður. Falleg og vel staðsett eign, stutt í alla helstu verslun og þjónustu – göngufæri við miðborgina.



Opið hús er á morgun að Vífilsgötu 3 en þar eru þrjár íbúðir. MYND/VIGNIR

Nánari upplýsingar á skrifstofu Híbýla í síma 585-8800 eða á netfanginu hibyli@hibyli.is
**Opið hús á morgun**, miðvikudaginn 25. nóvember, milli kl. 16.30 og 17.30 - Vífilsgata 3, 105 Reykjavík




# Vantar allar gerðir eigna á söluskrá. Mikil sala. Skoðum og verðmetum samdægurs. Hafðu samband.


**FASTEIGNA MARKAÐURINN ehf.**
Óðinsgötu 4, 101 Reykjavík
Sími 570 4500 • fastmark@fastmark.is • www.fastmark.is
Jón Guðmundsson lögg. fasteignasali
Guðmundur Th. Jónsson lögg. fasteignasali


*Í TRAUSTUM HÖNDUM Í ÁRATUGI*

2014 2018 Framúrskarandi fyrirtæki




Jón Guðmundsson
Lögg. fasteignasali
jon@fastmark.is





Guðmundur Th. Jónsson
Lögg. fasteignasali
gtj@fastmark.is





Elín D. Wyszomirski
Lögg. fasteignasali
elin@fastmark.is





Úlfar Freyr Jóhannsson
hdl og lögg. fasteignasali
ulfar@fastmark.is





Ólafur Gísli Sveinbjörnsson
Lögg. fasteignasali
BA í lögfræði
olafur@fastmark.is





Gísli Rafn Guðfinnsson
Aðstoðarmaður fasteignasala
gisli@fastmark.is





Hallveig Guðnadóttir
Skrifstofustjóri
hallveig@fastmark.is


## Strikið – Sjálandi Garðabæ. 60 ára og eldri. Ein 2ja herbergja íbúð eftir! Leitið upplýsinga á skrifstofu.

### *Lundur 34 – Kópavogur. Nýtt og glæsilegt parhús*




- Glæsilegt 233,5 fm. parhús að meðtöldum 27,2 fm. bílskúr við Lund nr. 34 í Kópavogi.
- Húsið er á tveimur hæðum. Athent tilbúið til innréttinga að innan, en fullfrágengið að utan. Möguleiki er að fá húsið afhent lengra komið að innan.
- Lóð afhendist fullfrágengin með grasþökum, timburveröndum við húsin, gróðri og bílastæði. Stéttar eru hellulagðar og hiti er í gangstíg framan við. Bílastæði verða hellulögð.

### *Ólafsgeisli. Einbýlishús á útsýnisstað.*



- Einstaklega fallegt og vandað 320,0 fm. einbýlishús á þremur hæðum á einstökum útsýnisstað við Ólafsgeisla í Grafarholti.
- Miklar fastar sérsmíðaðar innréttingar eru í húsinu. Fataskápar í öllum herbergjum, miklar innréttingar í þvottaherbergi og í baðherbergjum. Eikarparket og flísar eru á gólfum.
- Fimm herbergi. Samliggjandi stofur. Opið eldhús. Þrjú baðherbergi.
- Eignin stendur á 660,0 fm. lóð með stórri hellulagðri innkeyrslu og stéttum fyrir framan og norðan við húsið og stórri og skjólsælli verönd til suðurs og vesturs.

**Verð 139,0 millj.**

### *Freyjugata. Heil húseign.*



- Afar vel staðsett um 320,0 fm. einbýlishús, jarðhæð, efri hæð og ris við Freyjugötu 47 í Reykjavík auk 63,0 fm. bílskúrs. Rishæð hússins, sem byggð var síðar, er ekki skráð í Fasteignaskrá en fyrir liggja samþykktar teikningar vegna hennar.
- Sér 3ja herbergja íbúð er á jarðhæð hússins. Risloft er óinnréttað og með góðum gluggum til allra átta og útgengi á svalir til suðurs með frábæru útsýni. Risloftið er mjög vel manngengt að stórum hluta.
- Eignin stendur á rólegum og eftirsóttum stað á 620,0 fm. eignarlóð sem er ræktuð með steyptum veggjum í kring að hluta, steyptri innkeyrslu og hellulögðum stéttum.

**Verð 159,0 millj.**

### *Hörðukór – Kópavogi. Glæsileg þakíbúð á 12. og 13. hæð.*



- 199,2 fm. 4ra herbergja þakíbúð "penthouse" á 12. og 13. hæð með glæsilegu útsýni yfir höfuðborgarsvæðið og víðar. Tvö sérmerkt stæði í bílageymslu fylgja eigninni.
- Aukin lofthæð er á báðum hæðum eða allt að 3 metrar á neðri hæð og allt að 5 metrar á efri hæð. Granít er í borðplötum í eldhúsi, baðherbergi og gluggakistum.
- Hjónaherbergi með fataherbergi innaf. Samliggjandi stofur. Sjónvarpshol á efri hæð.
- Tvennar svalir eru á íbúðinni, um 12 fm. yfirbyggðar á neðri hæð og 167 fm. þaksvalir á efri hæð sem snúa í suður, vestur og norður með mögnuðu útsýni.

**Verð 113,9 millj.**

### *Naustavör 11 – Kópavogi. Ein íbúð eftir !*




- Ný og glæsileg 4ra herbergja íbúð í 3ja hæða glæsilegri nýbyggingu við Naustavör 11 í Bryggjuhverfinu í vesturbæ Kópavogs.
- Íbúðin er 129,2 fm og er með innréttingum frá Brúnás og AEG eldhústækjum.
- Íbúðin er ýmist með timburverönd til austurs.
- Byggingarfélag Gylfa og Gunnars hf., www.bygg.is
- Íbúðin verður afhent á tímabilinu nóv - des 2020.

### *Laufásvegur 19. Tvær endurnýjaðar íbúðir.*



- 2ja herbergja 78,8 fm. íbúð á jarðhæð bæði með sérinngangi og sameiginlegum. Íbúðin var öll innréttuð á vandaðan og smekklegan máta árið 2017. Lofthæð í íbúðinni er um 2,75 metrar.

**Verð 44,9 millj.**

- 3ja herbergja 108,3 fm. íbúð á jarðhæð með sérinngangi. Íbúðin var öll endurnýjuð árið 2017. Lofthæð í íbúðinni er um 2,75 metrar. Rúmgott eldhús. Björt stofa með gluggum í tvær áttir. Tvær sérgeymslur fylgja íbúðinni.

**Verð 59,9 millj.**

**Verið er að klára framkvæmdir við eignina að utan og verða þær greiddar af seljanda.**

### *Leifsgata 9. Tvær íbúðir- 3ja – 4ra herbergja íbúð og studióíbúð.*



- 94,4 fm. nýlega innréttuð og vönduð 4ra herbergja íbúð á 1. hæð.
- 41,2 fm. nýlega innréttuð 2ja herbergja íbúð á baklóð í sérstæðu húsi.
- Báðar íbúðirnar eru mikið endurnýjaðar og eru í góðu ástandi. Möguleiki á góðum leigutekjum.
- Íbúðunum fylgir sér innkeyrsla/bílastæði við Leifsgötuna sem þinglýst er eingöngu á þessar íbúðir.
- Frábær staðsetning í miðborginni.

**Verð 64,9 millj.**

### *Grenimelur 32. 3ja herbergja íbúð - sérinngangur.*



- 3ja herbergja rúmgóð og björt íbúð með sérinngangi í kjallara í nýlega viðgerðu og steinuðu þríbýlishúsi á þessum eftirsótta stað í vesturbænum.
- Íbúðin er þó nokkuð endurnýjuð m.a. baðherbergi og gólfefni að stórum hluta sem og ofnar og ofnalagnir að mestu leyti.
- Húsið var allt viðgert að utan og steinað upp á nýtt fyrir um 7 árum síðan.
- Lóðin er gróin og ræktuð með tyrfðri flöt, trjágróðri, nýlegri hellulögn upp við húsið og steyptum veggjum í kring.

**Verð 47,9 millj.**

### *Stuðlaborg – Kirkjusandur - Glæsilegar útsýnisíbúðir í grónu hverfi.*




- Stuðlaborg er vandað fjölbýli með 77 íbúðum í fimm lyftuhúsum.
- Á Kirkjusandi er örstutt í alla þjónustu, veitingastaði og útivist. Stórbrotið útsýni yfir sundin blá, miðbæinn og borgina.
- Áhersla á fjölbreytileika og gæði í hönnun, efnisvali og frágangi. Þýskar gylltar álklæðningar ásamt stórum swiss pearl steinplötum. Sérstök hljóðgólf í öllum íbúðum, þykkir veggir og full loftræsting skapa góða hljóðvist. Gólfsíðir gluggar í stofum skapa einstakt og óhindrað sjávarútsýni.
- Hin margverðlaunaða og heimsþekkta danska arkitektastofa Schmidt Hammer Lassen (SHL) hannar Stuðlaborg ásamt VA arkitektum.
- Nánari upplýsingar um bygginguna á **www.105midborg.is**

### *Sólborg – Kirkjusandur - Glæsilegar útsýnisíbúðir í grónu hverfi.*




- Sólborg er vandað fjölbýli með afar vönduðum 2ja – 5 herbergja lúxusíbúðum.
- Á Kirkjusandi er örstutt í alla þjónustu, veitingastaði og útivist.
- Eignin er byggð úr afar vönduðum byggingarefnum og eru m.a. allir gluggar úr áli og klæðning hússins úr anodiseraðri álklæðningu. Klæðningin er sérhönnuð og meðhöndluð með sérstakri aðferð. Hljóðvist er verulega aukin í eigninni og er gengið mun lengra í þeim efnum en alla jafna tíðkast í íslenskum byggingum.
- Hönnuðir byggingarinnar eru THG Arkitektar og Studio Arnhildur Palmadottir.
- Nánari upplýsingar um bygginguna á **www.105midborg.is**

# MIKLABORG




**Óskar R. Harðarson og Jason Guðmundsson**
hdl. og löggiltir fasteignasalar



**Jón Rafn Valdimars**
lögg. fasteignasali
Sími: 695 5520



**Gunnar S. Jónsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 899 5856



**Ólafur Finnbogason**
lögg. fasteignasali
Sími: 822 2307



**Atli S. Sigvarðsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 899 1178



**Elín Alfreðsdóttir**
lögg. fasteignasali
Sími: 899 3090



**Gunnar H. Einarsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 615 6181



**Barbara R. Bergþórsd.**
lögg. fasteignasali
Sími: 823 0339



**Svan G. Guðlaugsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 697 9300



**Þórunn Pálsdóttir**
lögg. fasteignasali
Sími: 773 6000



**Ásgrímur Ásmundsson**
hdl. og lögg. fasteignas
Sími: 865 4120



**Þröstur Þórhallsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 897 0634



**Jórunn Skúladóttir**
lögg. fasteignasali
Sími: 845 8958

2015 2020
Framúrskarandi fyrirtæki



**Þóroddur S. Skaptas**
lögg. fasteignasali
Sími: 868 4508



**Jason Kr. Ólafsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 775 1515



**Axel Axelsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 778 7272



**Óskar H. Bjarnasen**
lögg. fasteignasali
Sími: 691 1931



**Kjartan Í. Guðmunds**
aðst. fasteignasala
Sími: 663 4392



**Þorhallur Biering**
lögg. fasteignasali
Sími: 896 8232



**Friðrik Þ. Stefánsson**
hdl. og aðst. fasteignas
Sími: 616 1313



**Friðjón Ö. Magnúss.**
lögg. fasteignasali
Sími: 692 2704



**Óskar S. Axelsson**
aðst. fasteignasala
Sími: 691 2312



**Guðrún D. Valdimars**
aðst. fasteignasala
Sími: 899 6551



**Anton Karlsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 771 8601



**Páll Þórólfsson**
lögg. fasteignasali
Sími: 893 9929



**Ragnheiður Pétursd.**
hdl. og löggiltur fasteignasali

## Glæsileg nýbygging með 69 íbúðum við Skógarveg 6-8 í Fossvogsdal

- **Vandaðar innréttingar** með steyptum borðplötum
- Íbúðir **afhendast án gólfefna**
- **Gólfhiti** í öllum íbúðum
- Stærðir frá **59,3-171,9** fm
- **Rótgróið hverfi,** stutt í alla þjónustu

Þökkum frábærar móttökur 2/3 íbúða seldust á viku




**Íbúð 114** er glæsileg **119 fm** endaíbúð á 1. hæð með 23,9 fm sérafnotafleti
4ra
Verð: **69,9 millj.**



**Íbúð 207** er glæsileg **92 fm** íbúð á 2. hæð með 6,3 fm norðursvölum
3ja
Verð: **55,9 millj.**



**Íbúð 209** er glæsileg **81,7 fm** íbúð á 2. hæð með 7 fm suðursvölum
2ja
Verð: **51,9 millj.**






**Bókið skoðun hjá sölumönnum og fáið nánari upplýsingar:**

**Jórunn Skúladóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 845 8958**
jorunn@miklaborg.is

**Kjartan Í. Guðmunds**
vfr. og aðst. fasteignas
**Sími: 663-4392**
kjartan@miklaborg.is

**Barbara R. Bergþórsd.**
lögg. fasteignasali
**Sími: 823 0339**
barbara@miklaborg.is

**Anton Karlsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 771 8601**
anton@miklaborg.is

**Jón Rafn Valdimars**
lögg. fasteignasali
**Sími: 695 5520**
jon@miklaborg.is







**Nú fer hver að verða síðastur að tryggja í sér íbúð í Sólborg og Stuðlaborg, óseldum íbúðum fer ört fækkandi**

Nokkur dæmi um íbúðir í Stuðlaborg

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1. hæð | 101 | 3ja | 89,4 fm | **55,9 millj.** |
| 2. hæð | 207 | 3ja | 107 fm | **66,9 millj.** |
| 3. hæð | 312 | 2ja | 66 fm | **47,9 millj.** |
| 4. hæð | 404 | 3 | 91,7 fm | **64,9 millj.** |
| 4. hæð | 411 | 3ja | 117,8 fm | **84,9 millj.** |
| 5. hæð | 503 | 2ja | 63,8 fm | **54,9 millj.** |
| 5. hæð | 511 | 2ja | 85,3 fm | **64,9 millj.** |

105 MIÐBORG
Íslandssjóðir · ÍAV

**Komið, skoðið** og ráðfærið ykkur við **sölumenn okkar!**

**Ólafur Finnbogason**
lögg. fasteignasali
**Sími: 822 2307**
olafur@miklaborg.is

**Gunnar S. Jónsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 899 5856**
gunnar@miklaborg.is

**Jórunn Skúladóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 845 8958**
jorunn@miklaborg.is

**Páll Þórólfsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 893 9929**
pall@miklaborg.is

**Þórunn Pálsdóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 773 6000**
thorunn@miklaborg.is

**Anton Karlsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 771 8601**
anton@miklaborg.is

**Ásgrímur Ásmunds**
hdl. og lögg. fasteignas
**Sími: 865 4120**
asi@miklaborg.is

**Svan G. Guðlaugs**
lögg. fasteignasali
**Sími: 697 9300**
svan@miklaborg.is

**Kjartan Í. Guðmunds**
vfr. og aðst. fasteignas
**Sími: 663-4392**
kjartan@miklaborg.is

**Jason Ólafsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 775 1515**
jko@miklaborg.is

**Friðrik Þ. Stefáns**
hdl. og aðst. fasteignas.
**Sími: 616 1313**
fridrik@miklaborg.is

**Þorhallur Biering**
lögg. fasteignasali
**Sími: 896 8232**
thorhallurb@miklaborg.is

Fasteignasalan
Miklaborg
Lágmúla 4
108 Reykjavík

**sími**
**569 7000**
**www.miklaborg.is**

**Með þér alla leið**

NÝTT Í SÖLU

# 17. Júnítorg 7

**210 Garðabær**



PANTIÐ SKOÐUN hjá Þórhalli í síma 896 8232







## Sérlega glæsileg 152,2 fm íbúð á 4 hæð (efstu) í mjög góðu lyftuhúsi

- Stórar stofur og eldhús
- Mikil lofthæð í borðstofu og svefnherbergi
- Vel staðsett stæði í bílageymslu
- Kvöð er um að eigendur séu 50 ára eða eldri



Nánari upplýsingar veitir:

**Þórhallur Biering**
lögg. fasteignasali
**Sími: 896 8232**
thorhallur@miklaborg.is

Verð: **97 millj.**



PANTIÐ SKOÐUN hjá Atla í síma 899 1178



**Atli S. Sigvarðsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 899 1178**
atli@miklaborg.is





## Hlíðarvegur 31

**200 Kópavogur**

**Gott 166 fm einbýlishús á einni hæð**

- Hús sem fengið hefur gott viðhald
- Gott innra skipulag
- Nýlegt fallegt eldhús
- Fín stofa með arni
- 3 til 4 herbergi
- Tvö baðherbergi og þvottahús
- Bílskúr

Verð: **89,9 millj.**

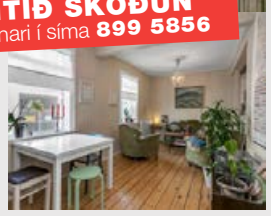


PANTIÐ SKOÐUN hjá Gunnari í síma 899 5856



**Gunnar S. Jónsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 899 5856**
gunnar@miklaborg.is





## Njálsgata 58

**101 Reykjavík**

**134,2 fm einbýlishús og atvinnuhúsnæði sambyggt**

- 5 herbergi
- Samkvæmt deiliskipulagi er möguleiki á að byggja hæð ofan á einbýlið
- Sér bakgarður
- Eign með mikla möguleika

Verð: **75 millj.**



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 691 2312 eða 695 5520

## Grensásvegur 58

108 Reykjavík

**2ja herbergja íbúð á 1. hæð**

Verð: **34,5 millj.**

- Alls 68,1 fm með geymslu
- Ný endurnýjað baðherbergi
- Vel staðsett, stutt í þjónustu og stofnbrautir

Nánari upplýsingar:
**s. 695 5520** **Jón Rafn Valdimarsson** löggiltur fasteignasali
**s. 691 2312** **Óskar S. Axelsson** aðst. fasteignasala



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 616 1313

## Laugarnesvegur 64

104 Reykjavík

**2ja herbergja snyrtilega kjallaraíbúð**

Verð: **22,8 millj.**

- Í búðin er með skertri lofthæð og ósamþykkt
- Ástandsskýrsla um viðhaldsþörf liggur fyrir
- Inn af stofunni er svefnherbergi
- Baðherbergi er með baðkari og sturtu.

Nánari upplýsingar: **Friðrik Þ. Stefánsson** hdl. og aðst. fasteignasala
**s. 616 1313** **Ólafur Finnbogason** löggiltur fasteignasali s. 822 2307



NÝTT Í SÖLU

BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 616 1313

## Stigahlíð 30

105 Reykjavík

**Falleg 83 fm 4ra herbergja íbúð á 1. hæð**

Verð: **43,5 millj.**

- 3 svefnherbergi
- Suður svalir
- Íbúð endurnýjuð að hluta
- Gott viðhald á húsi

Nánari upplýsingar: **Friðrik Þ. Stefánsson** hdl. og aðst. fasteignasala
**s. 616 1313** **Ólafur Finnbogason** löggiltur fasteignasali s. 822 2307



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 695 5520

## Ránargata 9A

101 Reykjavík

**Góð 61,8 fm tveggja herbergja íbúð á jarðhæð í töluvert endurnýjuðu húsi**

Verð: **38,5 millj.**

- Stórt alrými með opnu eldhúsi með góðri innréttingu pláss f. uppþv.
- Eitt svefnherbergi með fataskáp sem snýr út að bakgarði.
- Baðherbergi með veglegri sturtu, upphengt klósett
- Sameign með steinteppi á gólfum og hin snyrtilegasta.
- Sameiginlegt þvottahús er á jarðhæð.

Nánari upplýsingar:
**s. 695 5520** **Jón Rafn Valdimarsson** löggiltur fasteignasali



NÝTT Í SÖLU

BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 695 5520

## Gyðufell 2

111 Reykjavík

**79,1 fermetra 3ja herbergja íbúð á 3. hæð í góðu fjölbýli**

Verð: **32 millj.**

- Íbúðin er vel skipulögð og björt.
- Útgengt er út á suðursvalir með svalalokun sem eru ekki inn í skráðri fermetra tölu.
- Húsið er með álklæðningu að utan.

Nánari upplýsingar:
**s. 695 5520** **Jón Rafn Valdimarsson** löggiltur fasteignasali



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 771 8601

## Laufásvegur 19

101 Reykjavík

**Björt og vel skipulögð 4ra herbergja 94 fm íbúð á frábærum stað í miðbænum**

Verð: **55 millj.**

- Í virðilegu húsi á frábærum stað í miðbæ Reykjavíkur
- Þrjú svefnherbergi, stofa, eldhús og baðherbergi.
- Íbúðin er á efstu hæð með glugga á þrjá vegu og útsýni yfir tjörnina.
- Húsið hefur fengið gott viðhald síðustu ár.

Nánari upplýsingar:
**s. 771 8601** **Anton Karlsson** löggiltur fasteignasali



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 845 8958

## Norðurhella 19

221 Hafnarfjörður

**Lóð fyrir 18 íbúðir**

Verð: **54 millj.**

- Iðnaðar og athafnalóð þar sem samþykktar teikningar liggja fyrir.
- Í húsinu er gert ráð fyrir átján 60 fm íbúðum, 9 íbúðum á hvorri hæð.
- Birt flatarmál 1.057.8 fm

Nánari upplýsingar:
**s. 845 8958** **Jórunn Skúladóttir** löggiltur fasteignasali



NÝTT Í SÖLU

BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 845 8958

## Stokkasund 6

801 Grímsnes

**Fallegur 58 fm bústaður í Hraunborgum**

Verð: **23,9 millj.**

- Ný eldhúsinnrétting og baðið ný yfirfarið
- Svefnloft ásamt 2 svefnherbergjum
- Hitaveita / Heitur pottur
- Glæsilegt innbú getur fylgt með Stutt á golfvöl
- Aðeins klukkustunda akstur frá Reykjavík

Nánari upplýsingar:
**s. 845 8958** **Jórunn Skúladóttir** löggiltur fasteignasali



BÓKIÐ SKOÐUN Í SÍMA: 695 5520

## Ásabyggð 27

846 Flúðir

**Fallegt 66 fm sumarhús á Flúðum**

Verð: **22,5 millj.**

- Tvö svefnherbergi ásamt samtengdu gestahúsi
- Stór stofa m opnu eldhúsi Heitur pottur á viðarverönd
- Stór grasblettur og gott pláss f ferðavagna
- Vel staðsett í eftirsóttu sumarhúsahverfi.
- Stutt í golf, Secret Lagoon, þjónustu ofl

Nánari upplýsingar:
**s. 695 5520** **Jón Rafn Valdimarsson** löggiltur fasteignasali

FRÉTTABLAÐIÐ

# Jólablaðið 2020



FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

# Efnisyfirlit




## KÖKUR & SÆTINDI

**UNGUR BAKARI**
Haukur Freyr Jónsson er snillingur í smákökubakstri þótt ungur sé að árum. Hann býður upp á smákökur með M&M og lakkrístoppa.
**4**

**MÆÐGUR SKREYTA OG BAKA**
Bryndís Stella Birgisdóttir innanhússhönnuður og Inga Bryndís Jónsdóttir stílisti eru mjög samrýndar og bjóða lesendum upp á Sesar-appelsínuköku með jólaívafi.
**16**

**JÓLATERTA**
Berglind Hreiðarsdóttir, einn af vinsælustu matar- og sælkerabloggurum landsins, býður upp á nýstárlega súkkulaðiköku með jólaívafi.
**22**

**JÓLAKAKA HREFNU SÆTRAN**
Jólakakan sem Hrefna deilir með lesendum Fréttablaðsins er alveg splunkuný og með jólalegu ívafi.
**24**

**EKTA NAMMIKAKA**
María Ólafsdóttir setur allt uppáhaldsnammið sitt í jólakökuna. Hún býr í Bandaríkjunum og finnst gott að komast í íslenskt sælgæti.
**28**

**MARENGSTERTA BJARNA**
Bjarni Viðar Sigurðsson keramiker býr svo vel að geta lagt sitt eigið sköpunarverk á jólaborðið og tertan hans er ekki síðri.
**36**

**LJÚFFENGAR SMÁKÖKUR**
Lára Lind Jakobsdóttir gerðist grænmetisæta fyrir þremur árum og segir þá ákvörðun hafa opnað nýjan heim, meðal annars hvað bakstur snertir.
**70**

**JÓLIN HEILLA**
Díana Símonardóttir hefur alltaf verið mikið jólabarn, skreytir og bakar. Hún býður upp á tvær tegundir af smákökum.
**78**

## MATUR & BORÐ

**ANDABRINGUR Í UPPHÆÐUM**
Sigurður Árni Þórðarson, prestur í Hallgrímskirkju, eldar andabringur með mjög spennandi meðlæti. Messuhald verður þó líklega með breyttum hætti í ár.
**30**

**DÝRINDIS KALKÚNABRINGA**
Jólabarnið Ragna Björg Ársælsdóttir gefur uppskrift að fylltri kalkúnabringu sem er ótrúlega girnileg og ljúffeng fyrir jólaveisluna.
**32**

**ALLRA BESTI JÓLAÍS**
Á jóladag fyllist hús Þórdísar Guðjónsdóttur hjúkrunarfræðings af sársvöngum afkomendum sem iða af tilhlökkun að komast loks í jólaísinn.
**40**

**HUMARSÚPA MEÐ SÚKKULAÐI**
Hanna Kristín Eyjólfsdóttir matreiðslumeistari er höfundur að frægri humarsúpu sem hefur orð á sér fyrir að vera ævintýraleg upplifun fyrir bragðlaukana.
**46**

**NÝTIR ALLA AFGANGA**
Davíð Örn Hákonarson matreiðslumaður kann að gera dýrindis salat með afgöngum af hamborgarhrygg. Salatið er ólíkt öllum öðrum salötum.
**48**

**GLÆSILEGT JÓLABORÐ**
Hjónin Kristín Ólafsdóttir og Jóhann Gunnar Arnarsson eru einstakir fagurkerar og jólaborðið þeirra ber þess vott. Þau eru ófeimin við glys og glimmer.
**50**

**RÆKJUKOKTEILL OG LAMB**
Sigurður Laufdal matreiðslumaður býður upp á spennandi þriggja rétta jólaveislu. Hann setur rækjukokteil á vöfflur og fyllir lambahrygg.
**54**

**VEGAN HNETUSTEIK**
Þórdís Ólöf Sigurjónsdóttir heldur úti matarblogginu „Grænkerar“ þar sem hún birtir alls konar gómsætar vegan uppskriftir.
**56**

**SALAT MEÐ HANGIKJÖTI**
Nanna Rögnvaldardóttir ástríðukokkur býr til óvenjulegt salat með tvíreyktu hangikjöti sem er tilvalið að njóta um hátíðirnar.
**68**

## FÖNDUR & SKRAUT

**FRÉTTABLAÐIÐ UTAN UM PAKKANN**
Rósa Björg Óladóttir er afar listræn og notar hugmyndaflugið þegar hún pakkar inn jólagjöfunum. Hún endurvinnur pappír og skraut.
**14**

**ÆVINTÝRI Í SKÓGINUM**
Guðfinna Mjöll Magnúsdóttir notar gjarnan náttúrulegan efnivið í skreytingar fyrir jólin. Það er vel við hæfi því hún vinnur hjá Skógræktarfélagi Reykjavíkur í Heiðmörk.
**26**

**RÓMANTÍSK JÓL**
Þórunn Högnadóttir, stílisti og fagurkeri með meiru, byrjar snemma að setja upp aðventuna og veit fátt skemmtilegra en að fegra heimilið fyrir hverja árstíð en jólin eru í sérstöku uppáhaldi.
**34**

**JÓL Í SVEITINNI**
María Marta Sigurðardóttir er mikið jólabarn og segir að jólahátíðin sé mikilvægur tími lífsins á hverju ári. Hún skreytir ekki einungis heimili sitt heldur einnig fallegan sumarbústað.
**60**

**JÓLABARNIÐ HANNA RÚN**
Dansarinn Hanna Rún Bazev Óladóttir hefur gaman af því að skreyta heimili sitt fyrir jólin. Hún byrjar yfirleitt snemma að skreyta svo hún geti notið þess sem lengst.
**66**

**LISTILEGAR JÓLAKÚLUR**
Listakonan Sylvía Björgvins Vinjars hefur vakið töluverða athygli fyrir gullfallegar og einstakar handmálaðar jólakúlur með ýmiss konar persónulegu myndefni.
**74**

**UPPLÝST JÓL**
Jón Helgason byrjar jólaundirbúninginn í október og skreytir af miklum krafti fyrir hver jól. Hann segir þetta snúast um að njóta dimma tímabilsins fyrir jól sem mest og hvetur alla til að skreyta eitthvað.
**82**

## JÓLASIÐIR & -VENJUR

**SEINHEPPINN Á JÓLUM**
Jólin og aðventan eru uppáhaldstími stóru fjölskyldunnar á Molastöðum. Bóndinn Halldór er þó ansi seinheppinn stundum og á ýmsar sögur af hrakförum í kringum jólin.
**6**

**JÓLABARNIÐ JÓHANNA GUÐRÚN**
Jóhanna Guðrún söngkona er mikið jólabarn og gaf á dögunum út jólaplötu sem hægt er að njóta þegar aðventan gengur í garð.
**10**

**JÓLIN Í GANA**
Patience Karlsson kemur frá Gana en hefur búið á Íslandi í bráðum 18 ár. Hún segir íslenskar og ganverskar jólahefðir mjög ólíkar.
**20**

**JÓL Í SEX MÁNUÐI**
Charlotte Geonzon og fjölskylda hennar eru upprunalega frá Filippseyjum og settust að á Íslandi árið 1999. Jólahefðir fjölskyldunnar hafa vakið athygli vina og vandamanna.
**38**

**JÓLASAGAN ENDALAUSA**
Hvort sem maður elskar Jólasögu Dickens eða er kominn með algjört ógeð á henni er eiginlega óhjákvæmilegt að sjá Skröggi gamla bregða fyrir í einhverri mynd í kringum jólin.
**52**

**DÝRMÆT SAMVERA**
Jólahaldið hjá Donnu Cruz er fremur óhefðbundið. Hún var vottur Jehóva fram á unglingsárin og hélt ekki jól en kynntist kaþólskum jólum á Filippseyjum.
**58**

**JÓLIN FYRR OG NÚ**
Þórunn Sveinbjörnsdóttir minnist æskujólanna með mikilli hlýju. Heimilið var skreytt með músastiga. Þórunn segir jólin fyrr og nú ólíka heima sem vart sé hægt að bera saman.
**62**

**GIFTU SIG Á AÐVENTU**
Það eru nú liðin níu ár síðan þau Árni Árnason og Kolbrún Björnsdóttir gengu, eða ja, skelltu, í það heilaga, með ekki nema þriggja vikna fyrirvara, og það í miðri jólatörn.
**64**

**JÓLAKRAFTAVERK**
Védís Kara Reykdal Ólafsdóttir stofnaði hóp sem heitir Jólakraftaverk á Facebook. Hópurinn gerir fólki sem þarf aðstoð við að kaupa jólagjafir fyrir börn og þeim sem vilja hjálpa þeim kleift að ná saman.
**76**

**JÓLAÞRIFIN**
Sigrún Sigurpálsdóttir er mikill viskubrunnur hvað hreingerningu snertir. Hún segir jólahreingerninguna ómissandi lið í undirbúningi jólanna.
**80**


Jólablað Fréttablaðsins 2020. Ritstjóri: Elín Albertsdóttir. Höfundar efnis: Edda Karitas Baldursdóttir, Elín Albertsdóttir, Hjördís Erna Þorgeirsdóttir, Jóhanna María Einarsdóttir, Oddur Freyr Þorsteinsson, Sandra Guðrún Guðmundsdóttir, Sigríður Inga Sigurðardóttir, Sjöfn Þórðardóttir, Þórdís Lilja Gunnarsdóttir. Ljósmyndir: Anton Brink, Ernir Eyjólfsson, Sigtryggur Ari Jóhannsson, Stefán Karlsson Valgarður Gíslason. Auglýsingar: Arnar Magnússon, Atli Bergmann, Jóhann Waage, Jón Ívar Vilhelmsson, Ruth Bergsdóttir. Forsíðumynd: Valli, ljósmyndari Fréttablaðsins, tók þessa mynd af söngkonunni Jóhönnu Guðrúnu sem er í viðtali í blaðinu. Útgefandi: Torg. Kalkofnsvegi 2. Sími 550 5000. Ábyrgðarmaður: Björn Víglundsson.

Jólaþorpið í Hafnarfirði

Njóttu alls þess sem aðventan hefur upp á að bjóða í Jólaþorpinu í Hafnarfirði!

- Opið allar helgar á aðventunni frá kl. 12-18

Hafnarfjörður

Nánar á jolathorpid.is




66°
NORÐUR
Jólagjöfin er
66°Norður
66°
NORTH
Verslaðu á **66north.is**
Fylgdu okkur á Instagram **@66north**

# Jólasmákökurnar sem hverfa jafnóðum



Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

**Haukur Freyr Jónsson er nemandi í áttunda bekk í Garðaskóla. Þegar hann var yngri bjó hann í Danmörku, Sviss og Singapúr og hefur því kynnst mismunandi jólahefðum.**

Haukur Freyr segir að jólin í Singapúr séu eftirminnilegust en þá var næstum þrjátíu stiga hiti á aðfangadag. „Ég var í stuttbuxum og stuttermabol alla daga, líka á jólunum," segir hann, en fimm ár eru frá því að fjölskyldan flutti heim aftur. Á jólunum finnst Hauki Frey best að fá humarsúpu í forrétt, hreindýr í aðalrétt og súkkulaðimús í eftirrétt. Hann fer vanalega í jólaboð á jóladag og fær hangikjöt með öllu tilheyrandi.

### Lakkrístoppar og M&M kökur

Hauki Frey finnst almennt gaman að elda og baka og finnur oftast sjálfur uppskriftir á netinu, sem hann gerir að sínum. Fyrir jólin bakar hann yfirleitt nokkrar sortir af smákökum sem eru fljótar að hverfa ofan í fjölskylduna. Uppáhaldssmákökurnar eru lakkrístoppar en hann bakar þá nokkrum sinnum fyrir jólin. Þá segir Haukur Freyr að M&M smákökurnar séu mjög góðar nýbakaðar með ískaldri mjólk.

### M&M smákökur

3 bollar hveiti
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi



**Nýbakaðar smákökur sem Haukur Freyr töfraði fram. Það er einfalt og fljótlegt að baka þessar kökur og þær slá alltaf í gegn.** FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

> Fyrir jólin bakar Haukur yfirleitt nokkrar sortir af smákökum sem eru fljótar að hverfa ofan í fjölskylduna. Uppáhaldssmákökurnar eru lakkrístoppar

1 tsk. salt
1 bolli smjör, mjúkt
1 bolli sykur
2/3 bolli púðursykur
2 egg
4 tsk. vanilludropar
1/2 bolli M&M súkkulaðikúlur
1/2 bolli suðusúkkulaði, saxað

Hitið ofninn í 180 °C. Blandið hveiti, lyftidufti, matarsóda og salti saman í skál og setjið til hliðar. Þeytið vel saman smjör, sykur og púðursykur þar til blandan verður létt og ljós. Bætið þá við eggjum og vanilludropum og þeytið áfram þar til deigið verður létt í sér. Blandið þurrefnum varlega saman við og loks M&M kúlum og suðusúkkulaði. Mótið litlar kúlur úr deiginu, raðið á ofnplötu klædda bökunarpappír og bakið í 8–11 mínútur, eða þar til kökurnar eru orðnar gullinbrúnar á köntunum. Hægt er að baka þær aðeins lengur ef þær eiga að vera stökkar.



**Haukur Freyr bakar lakkrístoppa nokkrum sinnum fyrir hver jól.**

### Lakkrístopparnir ljúfu

3 eggjahvítur
200 g púðursykur
150 g rjómasúkkulaði
150 g lakkrískurl

Hitið ofninn í 150 °C. Klæðið ofnplötu með bökunarpappír. Setjið eggjahvítur og púðursykur í skál og þeytið þar til blandan verður stíf. Saxið súkkulaðið smátt. Blandið síðan lakkrískurli og súkkulaði saman við stífþeyttu eggjahvíturnar. Látið á ofnplötuna með teskeið. Bakið í miðjum ofni í 15–20 mínútur.

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 á **landsbankinn.is/gjafakort.**

**Landsbankinn** landsbankinn.is 410 4000

# Gefðu vellíðan um jólin

Slökun í töfrandi umhverfi er svo sannarlega kærkomin eftir viðburðaríkt ár. Vellíðan, ró og næði einkenna dvöl í Bláa Lóninu og gjafabréf er tilvalin jólagjöf fyrir þína nánustu.

Við bjóðum fjölbreytt úrval gjafabréfa – dagsferðir, hótelgistingu, matarupplifun og spa ásamt einstökum húðvörum Bláa Lónsins.

Skoðaðu úrvalið á **blaalonid.is** eða kíktu í heimsókn í pop-up verslanir okkar á Hafnartorgi og í Smáralind eða verslun okkar að Laugavegi 15.




BLUE LAGOON
ICELAND

blaalonid.is

# Upplifir sig eins og fjölskylduföðurinn í Christmas Vacation



Sandra Guðrún Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is

**Jólin og aðventan eru uppáhaldstími stóru fjölskyldunnar á Molastöðum. Bóndinn Halldór er þó ansi seinheppinn stundum og á ýmsar sögur af hrakförum í kringum jólin.**

Bærinn Molastaðir er í Fljótum í Skagafirði. Þar búa bændurnir Halldór Gunnar Hálfdansson og María Númadóttir ásamt átta börnum sínum. Þrjú þeirra eru að vísu í námi eða vinnu að heiman en á jólunum kemur öll fjölskyldan saman í sveitinni og oft koma foreldrar Halldórs eða Maríu líka svo það er mikið líf á bænum.

Aðfangadagur er hefðbundinn en útihúsin gegna miklu hlutverki og Halldór segir hvergi vera eins mikinn jólaanda og í fjárhúsunum.

„Ég er samt alltaf kominn inn fyrir sex og þá er messan sett í botn á Gufunni," segir Halldór og hlær.

Hann segir að í sveitinni sé mikil keppni milli bænda í jólaskreytingum. „Það eru sett jólaljós á öll útihúsin og svo vindur þetta upp á sig eins og snjóbolti. Ef menn sjá að einhver er að setja upp meira en venjulega þá rjúka hinir til og kaupa meira dót, en þetta er auðvitað allt í góðu."

Halldór á ýmsar skemmtilegar sögur af klaufaskap og hrakförum í kringum jólin.

„Ég upplifi mig alltaf sem seinheppna fjölskylduföðurinn Clark Griswold í jólamyndinni National Lampoon's Christmas Vacation," segir hann hlæjandi.



**Jólin og aðventan eru uppáhaldstími fjölskyldunnar á Molastöðum.** MYND/AÐSEND

> **Svo sé ég bara þegar ég er að ýta þessum rúmmetrum af snjó á undan mér að það fara að koma pakkningar af hveiti og sykri upp úr snjónum**

„Ég get sagt þér ágætis sögu af því þegar jólabaksturinn fór einu sinni illa hjá okkur. Það er útibú hérna í sveitinni frá Kaupfélagi Skagfirðinga sem heitir Ketilás. Þeir eru oft með bökunartilboð fyrir jólin. Það er alveg fantagott fyrir smákökubaksturinn. Þetta eru örugglega alveg tuttugu kíló af hveiti og fimm kíló af sykri á fantagóðu verði," útskýrir Halldór.

„Það var einu sinni ófært í búðina héðan frá bænum og ég fór á traktornum í búðina að kaupa í baksturinn. Ég sótti þessar vörur og fékk mér svo kaffi í búðinni og spjallaði aðeins og fer svo af stað heim. En ég hef afskaplega gaman af að moka snjó. Það er svona hobbí hjá mér, nema hvað á leiðinni heim gleymdi ég að ég væri með skóflu á traktornum fulla af hveiti og sykri og ég fer að moka snjó. Svo sé ég bara þegar ég er að ýta þessum rúmmetrum af snjó á undan mér að það fara að koma pakkningar af hveiti og sykri upp úr snjónum. Ég var nú ekki vinsæll þegar ég kom heim." Halldór skellir upp úr, en segir svo að eitthvað hafi bjargast af þessu, suðusúkkulaðið hafi allavega verið heilt.



**Molastaðir prýddir jólaljósum.**

## Járnrík jólasteik

Halldór segir líka sögu af því þegar hann setti eitt sinn lambalæri í ofninn á jóladag en allt í einu lagði þvílíkan fnyk um húsið.

„Lyktin kom úr ofninum. Við lógum okkar dýrum heima og ég hafði sagað niður læri til að hafa í matinn, en ég setti óvart sögina með í ofnskúffuna og hún bráðnaði og varð að einhverri klessu."

Halldór hlær þegar hann er spurður hvort þetta hafi verið járnrík steik. „Já, það má segja það!"

Í eitt skiptið ákvað Halldór að leyfa elstu sonum sínum að taka upp pakka fyrir kvöldmat á aðfangadagskvöld. Um var að ræða tvo Lego-kalla, annar var brosandi en hinn með reiðisvip.

„Sonur minn, sem fékk reiða kallinn, var afar ósáttur við gjöfina og setti þetta svip á allt kvöldið. Ég reyndi að bjarga þessu með því að teikna skælbrosandi munn á kallinn með tússpenna með hörmulegum árangri."

Halldór segist eiga ótal fleiri svipaðar sögur að segja af hrakförum sínum um jól en þrátt fyrir allt segir hann jólahátíðina og aðventuna vera uppáhaldstíma fjölskyldunnar.



# HEIMILI ÍSLENSKRAR HÖNNUNAR OG HANDVERKS

**Aldís Einarsdóttir** er ein þeirra sem skapa einstaka muni fyrir Rammagerðina. Hún er einn færasti leirkerasmiður Íslands og sækir arfleifð sína í Glit. Handgerðu Lava-vörurnar hennar hafa allar sín sérstöku einkenni með sterkri vísun í íslenskt landslag, þar sem hrjúf áferð og óvænt efnisval sameinast.



**Lava vasar**
6.200-18.200 kr.

RAMMAGERÐIN

Skólavörðustígur 12 — Perlan — Hvolsvöllur — Keflavíkurflugvöllur
www.rammagerdin.is — @rammagerdin

# Dýrðardagar í desember

**Aðventan verður kannski með öðru sniði nú en áður vegna heimsfaraldursins, en kærleikurinn fellur aldrei úr gildi né gjafmildi, góðar smákökur, jólasöngur og ljúfar samvistir. Njótum daganna í desember með minna ati og kætumst saman á meðan við bíðum í tilhlökkun eftir heilögum jólum.**

**1**
Fyrsti desember er loks upprunninn og bara 24 dagar til jóla! Í dag tendrum við kertaljós á dagatalskertinu. Það er líka tilvalið að taka upp húslestur á aðventunni og lesa Aðventu eftir Gunnar Gunnarsson.

**2**
Smákökurnar tilheyra aðventunni og því er tilvalið að baka eina sort í kvöld, til dæmis lakkrístoppa drengsins Hauks Freys á bls. 4.

**3**
Jólin eru tími gjafmildi og gleði. Það ber vott um hlýjan hug og náungakærleik að tína til útiföt, spariföt og leikföng til að gefa þeim sem minna mega sín.

**4**
Frískandi skauta- og sleðaferðir koma öllum í jólaskap og skapar það dásamlegar minningar að leggjast saman í tindrandi fönn og búa til snjóengla. Líka að setja heitt kókó, samlokur og smákökur í körfu og fara í lautarferð um undur vetrarlands.

**5**
Aðventan er töfrandi tími samveru. Púslum saman jólalegt púsluspil og spilum sem mest, allt frá lúdó og slönguspilinu yfir í tafl og Skrafl.

**6**
Það er notaleg fjölskyldustund að skreyta saman piparkökuhús með glassúr og litríku gotteríi. Líka að hnoða saman í kökur og konfekt.

**7**
Á tímum kórónuveirunnar sparar tíma og fyrirhöfn að fara í búðaráp á netinu til að finna hina fullkomnu jólagjöf handa ástinni og ástvinum.

**8**
Á aðventunni tilheyrir að hjúfra sig saman í jólaljósunum og horfa á hugnæmar og væmnar jólabíómyndir. Af nógu er að taka, bæði sígild kvikmyndaverk og nýjar jólamyndir á helstu efnisveitum, eins og Netflix.

**9**
Finnum jólagjöf til góðgerðarmála með hjartanu og setjum undir jólatrén í Kringlunni og Smáralind.

**10**
Hringjum í ástvini á hjúkrunarheimilum og syngjum fyrir þá jólalag. Maður er manns gaman og margir eru einmana þegar heimsóknir eru með takmörkunum.

**11**
Komum á óvart með heitu súkkulaði og skreyttum piparkökum á rúmstokkinn, og látum fylgja með jólastafsbrjóstsykur til að dýfa í kókóið.

**12**
Í nótt smellir Stekkjarstaur kveðjukossi á kinn Grýlu mömmu sinnar og stikar stórum skrefum til byggða til að kíkja eftir skóm barnanna í gluggum, fyrstur þrettán jólasveinanna. Munum að setja skó í gluggann.

**13**
Það fyllir sálartetrið fegurð og andagift að setjast á kirkjubekk á aðventunni, hlusta á jólasálma og meðtaka frið jólanna sem nálgast.

**14**
Um borg og bý standa stór og ljósum prýdd jólatré. Því ekki að skunda að næsta útijólatré til að dansa þar í kringum og syngja saman jólalög?

**15**
Munum að hugsa undurvel um fólkið okkar og gefa því tíma og bros þótt dagarnir séu annasamir.

**16**
Kyssumst sem oftast undir mistilteini á rómantískri aðventunni.

**17**
Förum í skógarferð, til dæmis í Öskjuhlíð, Elliðaárdal eða Heiðmörk og tínum könglа, sígrænar greinar og jafnvel ber til að búa til jólaskreytingu saman.

**18**
Föstudagskvöld í aðdraganda jóla er skemmtilegt tækifæri til að búa til jóladrykki frá hinum ýmsu heimshornum, til dæmis eggnogg, heitt toddí, jólaglögg og mexíkóskt heitt súkkulaði.

**19**
Nú er tími til að fara í skógarhögg sem víða býðst á aðventunni og finna sitt draumajólatré í fagurri náttúrunni.

**20**
Til að létta á spennunni fyrir pakkafjöld og komandi sældarlíf er stórgaman að búa til sætan snjókarl.

**21**
Í dag er dimmasti dagur ársins, vetrarsólstöður, og upplífgandi að fara í bæinn til að skoða ljósadýrð jólanna, jólaköttinn og jólaveina sem sjást víða á kreiki.

**22**
Ef ekki er þegar búið að skreyta allt í topp á heimilinu er það aldeildis tímabært. Upp með jólatré og jólaljós!

**23**
Þorláksmessukvöld er hátíð út af fyrir sig. Eftir skötu í mallakút er fátt jólalegra en að labba niður Laugaveg og kasta kærri jólakveðju á vini og kunningja sem við mætum.

**24**
Jólin koma í kvöld! Við kveikjum á kerti hjá látnum ástvinum og hlustum á aftansöng með þeim sem lifa. Njótum matar, gjafa og samveru á lífsins dýrmætu kvöldi og munum að þakka fyrir allt sem okkur var og er gefið.

© Inter IKEA Systems B.V. 2020

# Jólin þín byrja í IKEA

Nýtt
**VINTER 2020 jólatré** 205cm
**9.990,-**

Nýtt **VINTER 2020**
**skraut 1.690,-/2 í setti**

Nýtt
**VINTER 2020 skrautkúlur**
**2.690,-/32 stk.**

Nýtt
**STRÅLA LED ljósasería, 24 ljósa**
**5.490,-**

Nýtt **VINTER 2020**
**gjafapappír 245,-**

**GIVANDE**
**gjafapappír 295,-**

**IKEA.is**

IKEA®

# Jólabarnið Jóhanna



Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

**Jóhanna Guðrún Jónsdóttir söngkona setti sig í jólagírinn strax í sumar þegar hún hóf undirbúning að nýrri jólaplötu sem kom út í síðustu viku. Hún er mikið jólabarn og finnst þessi tími ársins alltaf jafnskemmtilegur.**



Jóhanna Guðrún hefur komið sér vel fyrir í fallegu húsi í Hafnarfirði ásamt Davíð Sigurgeirssyni, eiginmanni sínum, og tveimur börnum, að ógleymdum hundunum tveimur sem taka blaðamanni fagnandi þegar hann ber að garði. Þau eru byrjuð að undirbúa jólin í rólegheitum en jólatíminn hefur alltaf verið í miklu uppáhaldi hjá Jóhönnu. „Ég elska jólin. Ég kynntist fallegum jólahefðum strax í æsku og held að svo sé hjá mörgum sem eru mikil jólabörn í sér. Mamma mín, Margrét Steindórsdóttir, gaf sér alltaf tíma fyrir okkur systkinin á aðventunni, en ég á tvo eldri bræður. Við mamma bökuðum mikið saman, fórum í göngutúra í snjónum með hundana okkar og skreyttum heimilið. Mér fannst þetta alltaf rosalega gaman," segir Jóhanna, og ekki leynir sér að hún á góðar minningar frá æskujólunum.

„Þegar ég varð eldri og fór að vinna meira, sem ég byrjaði reyndar mjög snemma að gera, hefur jólatörnin hjá mér byrjað strax í október og náð hápunkti með tónleikahaldi í desember. Október fer vanalega í æfingar, skipulagningu og upphitun fyrir tónleika en þá byrja ég að hlusta á jólalög og finnst það æðislegt. Þótt dagarnir geti oft verið langir og strembnir er þetta frábær tími, því þá hitti ég svo marga úr tónlistargeiranum en tónlistarfólk er það skemmtilegasta í heimi," segir Jóhanna með bros á vör.

## Verður afslappaðri með aldrinum

Eftir að Jóhanna og Davíð rugluðu saman reytum sínum og stofnuðu heimili hafa þau skapað sínar eigin jólahefðir með börnunum sínum tveimur sem eru fimm ára og átján mánaða. „Við Davíð erum orðin mjög frjálsleg í þessum efnum en það mótast líka af því hvað við erum alltaf mjög upptekin í kringum jólin svo annað er óraunhæft. Stundum er ég með fimm gigg á dag í nóvember og desember og held vanalega tvenna tónleika á Þorláksmessu í Vídalínskirkju. Davíð er líka önnum kafinn og spilar oftast við messu á aðfangadag. Ég viðurkenni að inn við beinið er ég dálítið kassalaga varðandi jólahefðir, enda vön því frá barnæsku að hlusta á kirkjuklukkurnar hringja inn jólin í útvarpinu á mínútunni sex og þá knúsast allir og setjast síðan niður að borða. Við Davíð erum hins vegar oftast með allt niður um okkur á aðfangadag og ekkert tilbúið klukkan sex. Þá eigum við kannski eftir að klæða börnin í jólafötin, pakka inn nokkrum gjöfum og maturinn er enn í ofninum. Ég hef tekið þann pól í hæðina að það er allt í lagi þótt það sé ekki allt tilbúið klukkan sex. Þá seinkum við bara öllu, borðum seint og opnum pakkana seint, það er bara þannig. Eiginlega er það bara notalegt. Maður getur ekki gert allt og ég skil ekki fólk sem er með allt á hreinu, búið að gera allt í október eða nóvember, eldar allan mat frá grunni og börnin alltaf í hreinum fötum," segir Jóhanna kankvíslega. „Ljósi punkturinn við kórónuveirufaraldurinn er að okkur gefst meiri tími til að vera með börnunum okkar og við fáum tækifæri til að njóta aðventunnar," bætir hún við og nefnir að sér finnist jólabaksturinn stór hluti af jólaundirbúningnum og er þegar búin að baka sörur með vinkonu sinni. „Svo baka ég lakkrístoppa nokkrum sinnum, því þeir eru fljótir að hverfa."

> **Ljósi punkturinn við kórónuveirufaraldurinn er að okkur gefst meiri tími til að vera með börnunum okkar og við fáum tækifæri til að njóta aðventunnar**

## Heitt kakó hjá afa og ömmu

Foreldrar Jóhönnu ætla að vera hjá þeim á aðfangadag og samningaviðræður um jólamatinn eru þegar hafnar, að hennar sögn. „Ég er vön því að fá graflax í forrétt, en pabbi, Jón Sverrir Sverrisson, bæði veiðir laxinn og grefur hann. Í aðalrétt er vanalega hamborgarhryggur og svo er heimalagaður ís í eftirrétt, sem mamma býr til. Við pabbi getum vart hugsað okkur jólin án þess að fá graflax en ætlum að gefa eftir aðalréttinn í þetta sinn og við verðum með franskar andabringur og tilheyrandi. Davíð og pabbi sjá að mestu um matinn, en þeir eru báðir afbragðskokkar og gott teymi."

Þegar Jóhanna var yngri var hefð fyrir því að heilsa upp á afa hennar og ömmu eftir að búið var að borða og opna jólagjafirnar. „Þá fóru pabbi og systkini hans með sínar fjölskyldur til afa og ömmu og við fengum öll heitt kakó. Við stöldruðum ekki lengi við en þetta eru ljúfar minningar. Mér finnst þetta svo skemmtileg og góð hefð, sem væri gaman að endurvekja í einhverri mynd."

## Jólaplatan tekin upp í sumar

Í ár verður jólatörnin með öðru sniði en vanalega því Jóhanna var að senda frá sér nýja jólaplötu, Jól með Jóhönnu. Hún segist ætla að einbeita sér að sínu efni næstu vikurnar, en kórónuveirufaraldurinn setur vissulega strik í allt jólatónleikahald. „Ég er að skoða hvernig hægt er að leysa það, hvort sem ég held marga en fámenna tónleika eða streymi tónleikum," segir Jóhanna bjartsýn.

Á jólaplötunni eru tíu lög, fimm frumsamin lög og fimm lög sem margir þekkja og þykir vænt um. „Ég fékk góða tónlistarmenn til liðs við mig en ég kastaði út fullt af línum og fékk góð viðbrögð úr ólíkum áttum, sem ég er rosalega þakklát fyrir. Á plötunni eru ný lög eftir Bubba Morthens, Jón Jónsson, Sverri Bergmann, Gunnar Þórðarson og Davíð, manninn minn. Davíð útsetti alla plötuna en það er miklu meiri vinna en margir halda. Ég valdi fimm jólalög sem mér finnst gaman að syngja, en mér finnst skemmtilegt að hafa þetta í bland. Á plötunni er til dæmis rólegt jólalag, sem ég get ímyndað mér að dóttir mín myndi vilja hlusta á fyrir svefninn. Platan verður aldrei sterkari en lögin sem eru á henni," segir Jóhanna en fyrsta lagið, Löngu liðnir dagar, er komið í spilun og fer vel af stað. Platan kemur út á geisladiski, vínylplötu og á Spotify og er hægt að kaupa hana hjá Heimkaup.is og Aldamusic.is.

„Við hjónin vorum því komin í jólaskap snemma í sumar en það er eiginlega ótrúlegt að það var ekkert skrítið," segir Jóhanna Guðrún að lokum.

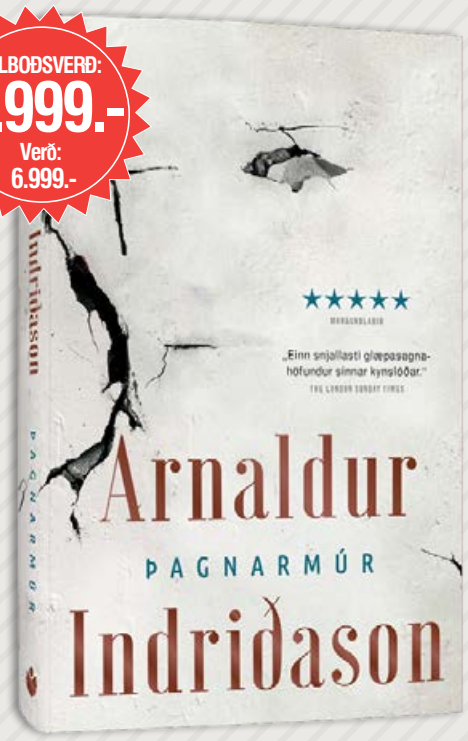
**„Ég elska jólin. Ég kynntist fallegum jólahefðum strax í æsku og held að svo sé hjá mörgum sem eru mikil jólabörn í sér."**
FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

# MIKIÐ ÚRVAL!

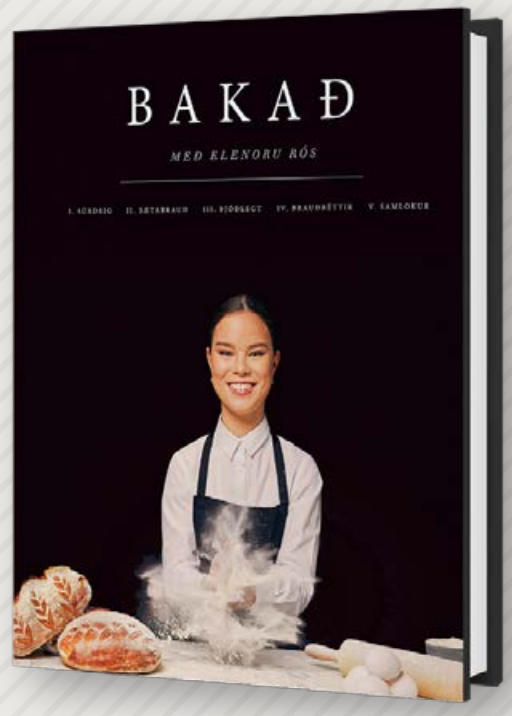


**Heyrnartól þráðlaus**
Verð: 19.990.-

TILBOÐSVERÐ:
**4.999.-**
Verð:
6.999.-




**Arnaldur - Þagnarmúr**
Verð : 4.499.-
Verð áður: 6.999.-




**Bakað með Elenoru Rós**
Verð : 4.899.-




**Jól í Múmíndal**
Verð : 4.499.-



**Nuddbyssa Hyper Pro3**
Verð: 24.999.-




**Púslmottur**
Verð frá: 3.749.-




**Jólapúsl**
Verð frá: 1.999.-




**Púslbakkar (6 stk.)**
Verð: 3.899.-

## FRÍ HEIMSENDING*

**EF PANTAÐ ER FYRIR 5.000 KR. EÐA MEIRA Á VEFNUM OKKAR.**




Þú færð SMS og símtal áður en við mætum.
Við gætum fyllsta hreinlætis og fylgjum ráðleggingum um sóttvarnir í öllum okkar afhendingum.
*á ekki við um húsgögn.

Þú færð SMS og símtal áður en við mætum.
Við gætum fyllsta hreinlætis og fylgjum ráðleggingum um sóttvarnir í öllum okkar afhendingum.
*á ekki við um húsgögn.

Framúrskarandi fyrirtæki

Austurstræti 18
Skólavörðustíg 11
Laugavegi 77
Hallarmúla 4
Álfabakka 16, Mjódd
Kringlunni norður
Kringlunni suður
Smáralind
Hafnarfirði - Strandgötu 31
Keflavík - Krossmóa 4
Akureyri - Hafnarstræti 91-93
Akranesi - Dalbraut 1
Ísafirði - Hafnarstræti 2
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2
Húsavík - Garðarsbraut 9

Penninn Eymundsson

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

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Gildistími tilboðsverðs er til og með 25. nóvember eða meðan birgðir endast. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.



**LENE BJERRE** JÓLATINDÁTAR OG -SVIENAR



**DUCH DELUXES** DISKAR Á FÆTI



**GOODWILL** JÓLAKÚLUR VERÐ STK.: **553** KR. ~~790 KR.~~



**LENE BJERRE**
HREINDÝR
**8.393** KR.
~~11.990 KR.~~



**GOODWILL** JÓLAKRANS 66 CM: **9.093** KR. ~~12.990 KR.~~



**UMAGE** LAMPI Á FÆTI
SAMTALS VERÐ: **35.984** KR. ~~44.980 KR.~~



**GOODWILL** HNETUBRJÓTUR 28,5 CM
**6.993** KR. ~~9.990 KR.~~



**MEXICO** SÓFI. TVEGGJA SÆTA
SLÉTTFLAUEL, FJÓRIR LITIR
**67.992** KR. ~~84.990~~ KR.

**MEXICO** SÓFI. ÞRIGGJA SÆTA
SLÉTTFLAUEL, FJÓRIR LITIR
**79.992** KR. ~~99.990~~ KR.




*Verð og vöruupplýsingar í auglýsingunni eru birtar með fyrirvara um prentvillur. Yfirstrikað verð sýnir fullt verð vöru.*

VEFVERSLUN

www.husgagnahollin.is

SENDUM FRÍTT

# Fáðu innblástur

**... fallegir tónar fyrir lifandi heimili**

**LUCA** SÓFABORÐ, SVÖRT EÐA HVÍT MARMARAPLATA OG SVARTIR MÁLMFÆTUR. TVÆR STÆRÐIR; 90 X 80 X 45 CM **64.990** KR. OG 60 X 50 X 40 CM **41.990** KR.



**GALAWAY** COUNTERSTÓLL.
SLÉTTFLAUEL, FJÓRI LITIR
**16.992** KR. ~~19.990~~ KR.



**GORDO** LEIRVASI. **8.990** KR.
**PTMD** PAMPAS. **4.690** KR. STK.



**BRAY** BORÐSTOFUSTÓLL.
SLÉTTFLAUEL, ÞRÍR LITIR
**16.992** KR. ~~19.990~~ KR.



**RIVERDALE**
FRINGE PÚÐI
**6.990** KR.



**PTMD ORKIDEA**
RAUÐ ORKIDEA
**7.990** KR.

HÚSGAGNA HÖLLIN

# Notar Fréttablaðið sem gjafapappír



Pakkarnir eru hver öðrum glæsilegri.



Elín Albertsdóttir
elin
@frettabladid.is

**Rósa Björg Óladóttir, verslunarstjóri hjá Blóm og fiðrildi, er mikill fagurkeri og hefur einstaklega næmt auga fyrir fallegum hlutum. Hún notar óhefðbundnar skreytingar til innpökkunar, til dæmis Fréttablaðið.**

Listin er Rósu í blóð borin því hún hefur alltaf haft gaman af alls kyns föndri og að gera fínt í kringum sig. Meðal þess sem hún býr til eru kartöflustimplar sem hún notar síðan til að útbúa sinn eigin gjafapappír og gera hann persónulegan.

Rósa segir einnig skemmtilegt að skreyta pakkana með ýmsum greinum eða lifandi blómum. „Það er hægt að gera jólapakkana mjög fallega án þess að kosta miklu til. Ég nota til dæmis Fréttablaðið sem gjafapappír og vel þá fallegar myndir og texta úr blaðinu. Um að gera að nýta blöð og tímarit til að pakka inn. Síðan er hægt að tína köngla eða þurrka appelsínur sem skraut ásamt fallegum borðum, bara nota hugmyndaflugið."

Rósa segist ekki vera neitt sérstaklega mikið jólabarn og sé hrifnust af náttúrulegum litum. „Ég er hrifin af greni og könglum ásamt því sem finna má í náttúrunni. Glimmer og glys höfðar ekki til mín á sama hátt," segir hún. „Hjá mér eru jólin til að njóta án streitu. Ég geri ekkert af skyldurækni heldur frekar ef ég er í stuði til þess," segir Rósa og bætir við að hún búist við að það verði mikið að gera í blómabúðinni fyrir jólin. „Verslunin var opnuð í Suðurveri í september og við erum að undirbúa skreytingar fyrir jólin. Aðventan verður skemmtileg í búðinni með aðventukrönsum og skreytingum fyrir leiði ástvina."



Glæsilegir pakkar sem Rósa Björg útbjó til að gefa lesendum hugmyndir.
FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Rósa Björg er einkar listræn og hefur gott auga fyrir að endurnýta hluti.



Jólatré og könglar setja svip á þennan pakka.



Önnur síða úr Fréttablaðinu sem fékk nýtt hlutverk. Ekki er verra þegar lifandi blóm fær að vera með.



Þurrkaðar appelsínur, könglar og dagblaðapappír.




Síða úr Fréttablaðinu hefur hér fengið nýtt hlutverk sem gjafaumbúðir. Teikningin hans Halldórs skreytir pakkann.



Rósa notar brúnan umbúðapappír og stimplar á hann með kartöflustimplum til að gera hann persónulegan.



Pappírinn sem Rósa býr til er mjög fjölbreyttur og skemmtilegur.

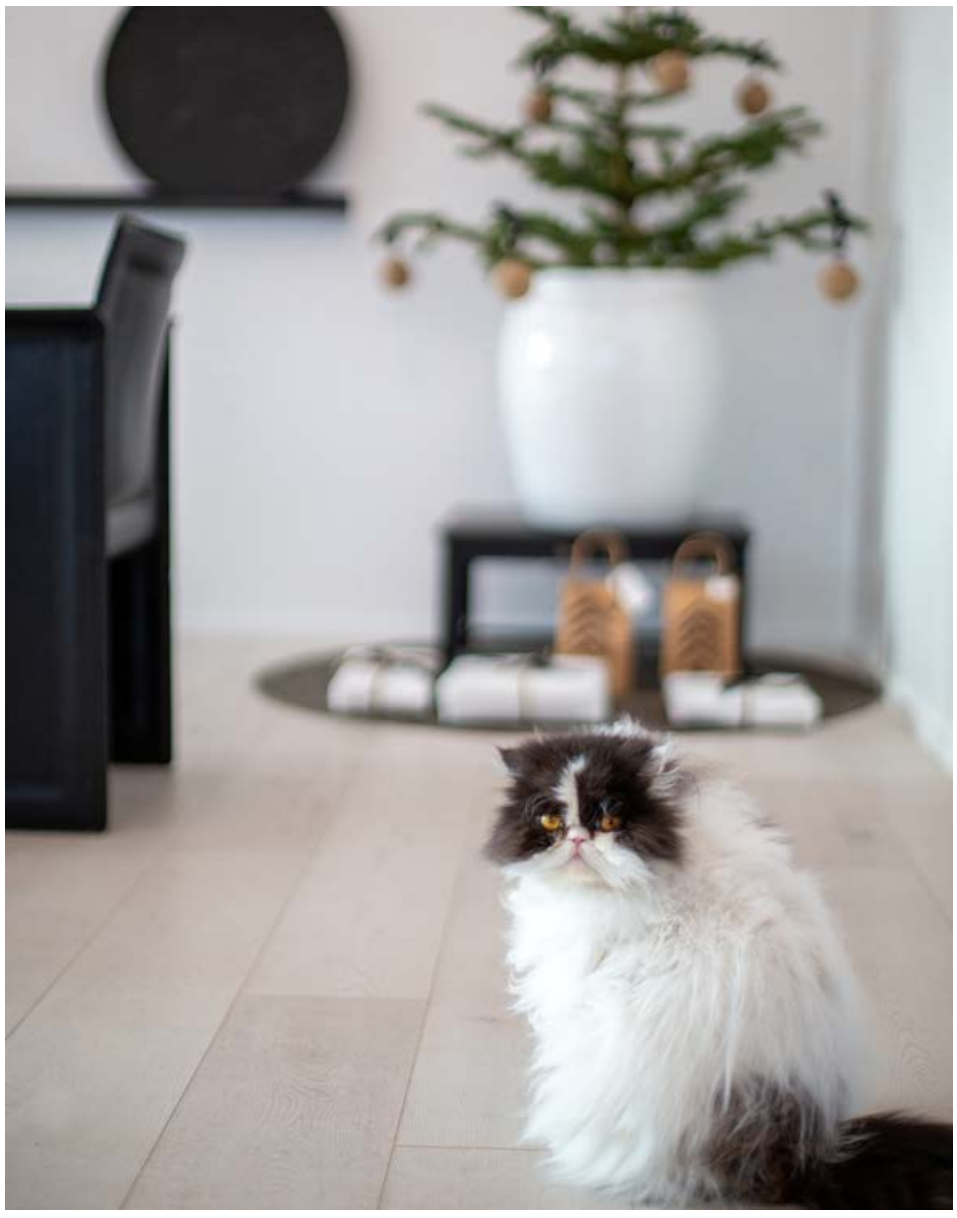


# Gjöf sem lifnar við




Gefðu pabba, kæró, ömmu, frænku eða tengdó
gleði, hlátur, tár, svik, drama, harmleik, uppnám,
morð, töfra, fáránleika, hörmungar, kjaftagang,
áfall, sjokk, lygar, kærleik, von & ást um jólin.

Hafðu samband í síma **568 8000**
eða pantaðu gjafakort á **borgarleikhus.is**



Stílhreint og fallegt heimili.



Mæðgurnar Bryndís Stella Birgisdóttir innanhússhönnuður, sem ávallt er kölluð Stella, og Inga Bryndís Jónsdóttir stílisti. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

# Skreytum hús með greinum grænum

**Mæðgurnar Bryndís Stella Birgisdóttir innanhússhönnuður, sem ávallt er kölluð Stella, og Inga Bryndís Jónsdóttir stílisti eru mjög samrýndar og njóta þess að undirbúa aðventuna og jólin saman. Þær eiga sínar gæðastundir saman og leggja mikið upp úr einfaldleikanum.**

Sjöfn Þórðardóttir



Bastbönd, hvítur pappír og brúnir pokar passa vel við hvít leirker og jólakúlurnar sem eru handofnar.

Við mæðgurnar njótum þess að verja aðventunni saman ásamt fjölskyldunni. Hver jól erum við með ákveðið jólaþema sem breytist ár frá ári. Núna í ár er þemað grænar greinar, náttúrulegir jólapakkar, þar sem litir og form er sótt í náttúruna.“

Ein af uppáhaldsgæðastundum þeirra mæðgna er að pakka inn jólapökkunum og skreyta. „Hefðir og siðir skipta okkur miklu máli. Við leggjum mikið upp úr því að pakkarnir séu fallegir og innihaldið kærleiksríkt.“ Það er heilög stund hjá þeim mæðgum og ræður einfaldleikinn ríkjum þegar kemur að því að pakka inn. „Í ár er eru það bastbönd, hvítur pappír og brúnir pokar sem prýða jólapakkana og tóna vel við náttúrulitina,“ segja þær mæðgur og elska að nostra við hvert smáatriði. „Okkar gæðastund er tebolli, innpökkun, kertaljós og smákökubakstur. Hátíðin fyrir okkur nær hámarki sínu í miðnæturmessu í Hallgrímskirkju á aðfangadagskvöld jóla.“

## Greinarnar og jólatréð sótt í sveitina

Einnig hafa þær Stella og Inga Bryndís gaman af því að setja saman jólakransa. „Jólakransarnir okkar í ár eru handofnir úr grófu ullartvídi og grófriffluðu bómullarflaueli. Síðan eru greinarnar og jólatréð sótt í sveitina og skreytingarnar eru einfaldar þar sem greinarnar fá að njóta sín,“ segja þær mæðgur.

## Jólin eru hið eðlilega ástand mannsins

„Við höldum mikið upp á aðventuna og aðdraganda jóla. Þessi einstaklega góða appelsínukaka með jólaívafi, sem okkur langar að deila með lesendum, gleður okkur alltaf jafn mikið og tendrar jólastemninguna í hjarta okkar. Kakan á uppruna sinn að rekja til Frakklands og Frakkar kunna að baka einfaldar, gómsætar kökur sem bragð er af. Það var góður maður sem eitt sinn sagði: „Jólin eru hið eðlilega ástand mannsins.“ Þannig ætti okkur öllum að líða.“




## Sesar-appelsínukaka með jólaívafi

150 g smjör
2 dl hrásykur
2 egg
½ dl safi úr appelsínu
Rifinn börkur af einni appelsínu
2 dl fínmalað spelt
1 dl möndlumjöl
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. vanilluduft

Byrjið á því að hita ofninn í 175 °C. Smjör og hrásykur þeytt saman. Einu eggi í senn bætt út í. Þurrefnunum bætt út í. Því næst er appelsínusafanum og berkinum bætt saman við. Að lokum er allt hrært saman í stutta stund og skal passa að hræra ekki of lengi svo kakan verði ekki seig. Deiginu hellt í meðalstórt, kringlótt form og sett inn í ofn. Bakið við 175 °C í um það bil 40 mínútur. Berið fram á einfaldan hátt og hægt er að skreyta kökuna með grænum greinum að eigin vali.



Látlaus kakan laðar augað að, Sesarkaka með jólaívafi.


lindex.is
Náttföt frá
2599,-
Hafðu það mjúkt
um jólin
LINDEX



## MAVIC AIR 2

**Mavic Air 2 er ótrúlega meðfærilegur en um leið afkastamikill dróni fullur af möguleikum**

- 48 MP myndataka
- 60 ramma á sek upptaka í 4K, 240 ramma á sek í 1080p
- HDR upptaka
- Umhverfissskynjun
- Fullkomnir eltieiginleikar
- allt að 34 mínútna flugtími

**Verð 144.990***

**Flymore combo verð 179.990***

*Taska, 2x aukarafhlöður, hleðslustöð, ND filterar, auka spaðasett



## TELLO BOOST COMBO

**Tello er mjög smár en fullkominn dróni fyrir ungt fólk sem langar að læra að fljúga dróna**
**Hægt er að forrita Tello í Scratch-umhverfinu.**
**Hentar fyrir flug innandyra.**

**Jólatilboð 19.990**
**Verð áður 24.990**




## DJI RSC 2

**Fagleg myndataka er ekkert mál með DJI RSC 2. Þessi smáa hristivörn fyrir DSLR- og spegillausar myndavélar er samanbrjótanlegur og styrkir kvikmyndatökufólk og efnisframleiðendur af öllum stærðum og gerðum.**

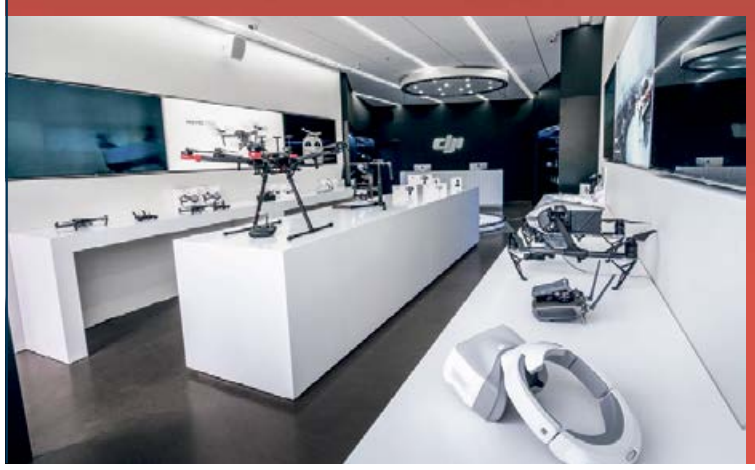
**1,2 kg þyngd / 3 kg farmur**
**1“ OLED-skjár**
**Hraðhleðslurafhlöður, hámarksending 14 klst.**
**Fljótlegt að skipta í lóðrétta tökustillingu**
**Titan hristivarnarreiknirit**
**Samanbrjótanlegt**

**Verð 89.990**
**PRO COMBO verð 114.990**

# DJI MINI 2

**DJI Mini 2 er byrjendavænn, öflugur og lítill dróni. Hann er afkastamikill, með ótrúleg myndgæði og auðveldar þér að búa til efni. DJI Mini 2 gerir þér kleift að festa augnablikin sem gera líf þitt að þínu eigin á filmu.**

- **Flugtími: allt að 31 mínúta.**
- **Panorama og 360° myndataka**
- **4K hágæða videoupptaka, 12 MP ljosmyndir í RAW og JPEG**
- **Drægni: allt að 6 km**
- **Þyngd: Aðeins 249gr Vindþol allt að 10 m/sek. Quickshots Intelligent Modes**



AUTHORIZED RETAIL STORE REYKJAVÍK

**DJI Mini 84.990**
**DJI Mini 2 Flymore combo 109.990***
*2 aukabatterí, taska, hleðsludokka, auka spaðasett.

**VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI**
DJI Reykjavik er viðurkenndur sölu- og dreifingaraðili DJI vara á Íslandi.
Við bjóðum DJI vörur á svipuðu verði og erlendis.

**UM DJI**
DJI er stærsti drónaframleiðandi heimsins í dag með um 70% markaðshlutdeild.
DJI er þekkt fyrir gæði og góða þjónustu.

**KÍKTU VIÐ**
Við þekkjum DJI vörur eins og handarbökin á okkur. Kíktu í heimsókn til okkar ef þig vantar aðstoð eða ráðgjöf.

Birt með fyrirvara um villur

## MAVIC 2 PRO

Mavic 2 Pro notast við Hasselblad-myndavélartækni til að tryggja hámarks myndgæði.

- Hasselblad-myndavél
- 1” CMOS myndflaga
- Stillanlegt ljósop
- 10-bita Dlog-M 4K videoupptaka
- 10-bita HDR 4K videoupptaka
- Hyperlapse
- Flugtími 31 mín

HASSELBLAD

Verð 239.990

með Smart Controller 319.990




# Jólagjafir sem gefa hugmyndafluginu lausan taum!



## DJI OM 4

Merkilegustu augnablik lífsins eiga skilið að líta vel út. DJI OM 4 er samanbrjótanlegur hristivari fyrir snjallsíma. Festist með segli, er afar meðfærilegt og auðvelt í notkun. OM 4 er hin fullkomna leið til að deila þínum heimi.

Verð 28.990

## OSMO ACTION

Með tveimur skjám og RockSteady hristivörn gerir Osmo Action þér kleift að taka hvað sem er upp.

- 2 skjáir
- 4K HDR upptaka
- Rockstady hristivörn
- Hægt að spila 8x hægar
- Raddstýring
- Vatnsheld niður á 11m dýpi

Jólatilboð 44.990

Verð áður 59.990




## DJI POCKET 2

DJI Pocket 2 er afar handhæg myndavél í vasastærð sem gerir þér kleift að festa minningar á filmu með annarri hendi. Hristivörn mýkir hreyfingar og skerpir myndir og myndbönd.

- Active Track 3.0 eltitækni
- 4K 60fps myndbandsupptaka
- 2x Optical Zoom
- DJI Matrix Stereo hágæða hljóðupptaka
- 140 mínútna rafhlöðuending

Standard verð 66.990

Creator combo verð 89.990

dji | REYKJAVÍK

AUTHORIZED RETAIL STORE

Lækjargata 2a, 101 Reykjavík djireykjavik.is sími 519 4747






Patience er frá Gana en hefur búið á Íslandi í bráðum 18 ár. Hún segir jólin í þessum löndum ólík. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

# Notuðu greinar pálmatrjánna til að búa til hús og settu jólaljós inn í það

**Patience Karlsson kemur frá Gana en hefur búið á Íslandi í bráðum 18 ár. Hún segir íslenskar og ganverskar jólahefðir mjög ólíkar. Í Gana eru nágrannarnir hluti af fjölskyldunni, allir borða saman og börnin ganga í hús og syngja og fá sælgæti.**

sandragudrun@frettabladid.is

Patience býr á Íslandi ásamt íslenskum eiginmanni sínum og börnum þeirra. Hún er kennari í Breiðholtsskóla auk þess sem hún rekur búðina Afro Zone í verslunarmiðstöðinni Hólagarði í Breiðholti. Hún heldur íslensk jól þegar hún er á Íslandi en segist samt sakna margs frá jólunum heima í Gana.

„Jólahefðirnar í Gana og á Íslandi eru ólíkar. Á Íslandi eru allir heima með fjölskyldunni sinni og borða saman, en í Gana eru jólin meira samfélagsleg. Þú borðar ekki endilega það sem þú eldar. Fólk eldar og gefur nágrannanum og nágranninn gefur þér. Þú ert þess vegna að borða mjög fjölbreyttan mat og hafa samskipti við nágrannana. Krakkar fara líka hús úr húsi og syngja og fá nammi í staðinn. Þetta er samt ekki eins og hrekkjavaka eða öskudagur. Krakkarnir eru ekki í búningum, þau syngja jólalög í fínum fötum, oft nýjum," segir Patience.

„Ég gerði þetta þegar ég var lítil stelpa og það var mjög gaman," segir hún og hlær að minningunni. „Það var mjög gaman að fara út og sýna vinum mínum nýja kjólinn minn og stundum nýja skó og syngja saman. Kannski var maður kominn með nýja klippingu líka eða búinn að gera eitthvað flott við hárið á sér. Þetta var mjög gaman."

Patience útskýrir að í Gana séu nágrannarnir eins og fjölskylda og það séu mjög mikil samskipti á milli þeirra.

„Mér fannst mjög skrýtið þegar ég flutti til Íslands að nágrannar tala ekki oft saman og stundum þekkjast þeir ekki, en ég er orðin vön þessu núna. Eitt af því sem er gott við það að nágrannar eru nánir er að kona sem á til dæmis lítið barn og þarf að fara í vinnuna, hún getur beðið nágranna sinn að passa barnið og fólk er síður einmana."



Patience á jóladag með fjölskyldunni og nágrönnunum úti í Gana, rétt eftir að þau höfðu lokið við að borða saman gómsætan jólamat. MYND/AÐSEND

## Fyrst var farið í kirkju svo eldað

Patience segir að jólagjafir séu ekki stór hluti jólanna í Gana, sumir gefa gjafir en ekki allir. Jólin þar snúast meira um að elda sérstakan mat sem er ekki borðaður hversdagslega og líka að fara í kirkju.

„Við förum í kirkju um morguninn og svo komum við heim og þá er eldað. Hefðbundinn matur á jólunum eru hrísgrjón, kjöt og kássa. Við erum ekki með sósu heldur kássu, svo er salat með, gos og mjög sætt kex. Við borðum ekki sætan mat venjulega en á jólunum fáum við mjög sætt kex sem við kaupum, fólk í Gana er ekki mikið að baka, við erum meira í því að elda," útskýrir Patience.

Jólaskraut er ekki eins áberandi í Gana og á Íslandi að sögn Patience, en hún segir að fólk skreyti samt eitthvað fyrir jólin.

„Það er heldur ekki eins mikið um flugelda þar og hér, en það er að aukast. Yfirleitt kaupir fólk litlu raketturnar sem þú kveikir í og kastar þeim svo frá þér. Þær eru mjög vinsælar og fólk er að sprengja þær alveg frá jólunum fram að áramótum. Við höldum upp á jóladag 25. desember en annan í jólum fara margir á ströndina, eftir það byrjar hversdagslífið aftur hjá fullorðna fólkinu. Við höldum samt áfram að borða afganga frá jóladegi alveg fram að áramótum," segir Patience og hlær.

„Á gamlársdag er mikilvægt fyrir kristið fólk að fara í kirkju í Gana. En múslimar mega líka fara í kirkju. Í Gana eru kristnir og múslimar miklir vinir og kristið fólk býður oft múslimskum vinum sínum með í kirkju. Við strengjum áramótaheit í kirkjunni, eins og til dæmis, ég lofa að vera góð stelpa og hætta að stela nammi frá mömmu minni. Þú stendur kannski við þetta í tvo daga og svo fer allt aftur í gamla farið," segir Patience og skellir upp úr.

Eitt af því sem Patience saknar mest frá jólunum í Gana er sú hefð krakkanna að búa til skýli úr pálmatrjám.

„Á síðasta ári var ég í Gana og mér fannst gaman að sjá að krakkarnir eru enn að gera þetta. Við notuðum greinar pálmatrjánna til að byggja hús og settum jólaljós inn í húsið. Svo söfnuðumst við saman þar og sungum. Stundum þegar maturinn var tilbúinn fórum við með hann inn í litla húsið og borðuðum þar. Þetta var svo gaman, ef þú áttir ekki ný föt eða nýja skó þá skipti það ekki máli, það sem skipti máli var að safnast saman, syngja og borða góðan mat."


CINTAMANI
we know the feeling
AUSTURHRAUN 3 | CINTAMANI.IS

# Nýstárleg súkkulaðikaka með jólaívafi

**Berglind Hreiðarsdóttir, einn af vinsælustu matar- og sælkera-bloggurum landsins, býður upp á nýstárlega súkkulaðiköku með jólaívafi. Hún er að gefa út þriðju uppskriftabókina.**

Sjöfn Þórðardóttir



Glæsileg súkkulaðikaka sem Berglind bakaði.



Berglind er mikið jólabarn og hefur gaman af því að baka og skreyta. Hún hefur líka stundum breytt til og verið erlendis um jólin. FRÉTTABLAÐIÐ/DIDDI

Berglindi er margt til lista lagt, ekki bara þegar bakstur og matargerð er annars vegar heldur öllu því sem henni dettur í hug að taka sér fyrir hendur. „Ég hef brasað í eldhúsinu síðan ég man eftir mér og byrjaði með www.gotteri.is sem lítið áhugablogg um kökur og kökuskreytingar í hjáverkum þar sem ég er forfallinn áhugabakari. Með tíð og tíma þróaðist bloggið yfir í almennt matarblogg og nú er það matar- og ævintýrablogg þar sem allt snýst um mat, kökur, matarupplifun, veislur, ferðalög og ýmiss konar ævintýri. Það má því í rauninni segja að ég hafi sameinað ástríðuna og áhugamálin á einum stað þar sem ég leyfi fólki að fylgjast með og fá hugmyndir," segir hún.

Berglind er með meistaragráðu í verkefnastjórnun frá HR og hefur unnið við mannauðsmál og verkefnastýringu í um 20 ár og ávallt verið með bloggið á hliðarlínunni. Fyrir rúmu ári ákvað hún hins vegar að gefa því hug sinn allan og prófa að vinna aðeins fyrir sjálfa sig.

### Þrjár bækur

„Úr varð að ég var að klára að skrifa mína þriðju matreiðslubók, Saumaklúbbinn, og á því ferðalagi lærði ég allt til þess að geta séð sjálf um bókina frá A-Ö, uppskriftagerð, ljósmyndir, hönnun & umbrot ásamt útgáfu. Þetta verkefni er því búið að fara með mig í allar áttir og kenna mér ansi margt nýtt og svo skulum við ekki gleyma markaðssetningunni sem nú stendur yfir. Ég hef sjálf þurft að sjá um slíkt og verður að segjast að það sé líka búinn að vera góður skóli, sett var upp netverslun á heimasíðunni minni og ýmis tæki og tól nýtt til þess að geta kynnt bókina fyrir sem flestum."

Saumaklúbburinn er alhliða uppskriftabók með fjölbreyttum uppskriftum. Hún er yfir 240 blaðsíður og uppskriftirnar eru yfir 140 talsins! Efnið hefði klárlega verið nægilegt fyrir 2–3 bækur svo lesendur ættu að hafa úr nægu að velja. Það eru uppskriftir að alls kyns salötum, ostagóðgæti, brauðréttum, snittum, aðalréttum, smáréttum, kökum og eftirréttum ásamt því sem tíu fullbúin heimboð eru sett saman frá A-Ö en vinkonur Berglindar tóku þátt í þeim kafla bókarinnar.

### Guðdómleg súkkulaðikaka

*Á jólakakan sem þú bakaðir fyrir lesendur Fréttablaðsins einhverja sögu?*

„Ég reyni alltaf að gera eina nýja köku fyrir hver jól/áramót þar sem það er svo gaman að koma með nýjungar. Súkkulaðikökur eru alltaf vinsælar og gaman að koma með nýstárlegar útfærslur af slíkum. Ég hugsa að ég gæti bakað endalaust af súkkulaðikökum með mismunandi kremi eða fyllingum. Þessi hér er dásamleg, botnarnir með sterku súkkulaðibragði sem kaffið nær fram í þeim, blautir í sér og mokkakremið hreint út sagt guðdómlegt og mikilvægt að hafa nóg af því á milli botnanna og á toppnum, því lítið fer fyrir því á hliðunum þegar maður vill ná fram þessu útliti. Sykraðar rósmaríngreinar eru síðan alveg til að toppa annars náttúrulegt útlit kökunnar og gera hana svo hátíðlega og fallega."

### Ilmurinn af greninu og jólaljósin

Aðspurð svarar Berglind að það sé mismikið haft fyrir jólunum á hennar heimili. „Það er bara misjafnt og fer svolítið eftir þeim tíma sem við höfum til undirbúnings hverju sinni. Jólin koma alveg, hvort sem allt er hreint, búið að skreyta hverja einustu hillu eða ekki. Ef ég hef tíma nostra ég meira við bakstur og skreytingar, en ef ég hef hann ekki er ég ekki að stressa mig óþarflega heldur bara kaupi tilbúið deig, skelli á plötu til að fá góða lykt í húsið og dimmi aðeins ljósin og fer bara í hreingerningar þegar sólin fer að skína." Berglind er á því að jólin séu einn besti tími ársins og það sé margt skemmtilegt við þau. „Jólaljósin, grenilyktin, kertaljósin, kósí fjölskyldustundirnar, spil, púsl, góður matur, og já, var ég búin að segja góður matur."

### Elskar jólin og glassúrinn úti þegar hann fer út um allt

„Ég elska jólin og allt dúllerí í kringum þau. Jólin eru líka svolítið tími barnanna, finnst mér, svo gaman að sjá spenninginn hjá stelpunum mínum þegar jólasveinninn hefur komið við í glugganum með eitthvað í skóinn, þegar allt fer út um allt í glassúr við piparkökuskreytingar, allir á náttfötunum fram eftir degi, jafnvel allan daginn, og ég gæti eflaust talið endalaust upp. Ég verð samt að segja að jólabarnið í mér er ánægðast ef það snjóar í kringum hátíðirnar, það verður bara allt svo hvítt, bjart og fallegt og síðan er auðvitað dásamlegt að komast út í snjóinn að leika sér inni á milli þess sem maður liggur á meltunni eða dúllast inni. Ég elska að gera risa snjókarla, snjóhús og allt þar á milli og get hamast úti með stelpunum mínum tímunum saman í slíku og mér finnst mikilvægt að varðveita barnið í sér á slíkum stundum."

### Heim með risastóran einhyrningakút

Að sögn Berglindar eru ekki margar fastar jólahefðir sem fjölskyldan heldur í fyrir utan það að maturinn á aðfangadag er borinn á borð þegar kirkjuklukkurnar hringja inn jólin klukkan sex. „Við bökum og skreytum ávallt piparkökur, gerum aðventukrans en annars erum við bara nokkuð sveigjanleg með annað." Það hefur oft heillað að vera erlendis yfir jólin. „Við höfum verið erlendis yfir jól og áramót nokkrum sinnum og þá fjúka allar hefðir. Fyrir tveimur árum vorum við til dæmis með vinum okkar í Taílandi yfir jólin og enginn íslenskur matur né pakkar teknir með. Við fengum taílenskan kokk til þess að elda hátíðlega taílenska veislu á meðan við fórum öll á markaðinn með 300 baht, sem er um 1.000 krónur íslenskar, á mann þar sem við fundum jólagjöf fyrir leynivininn okkar. Við vorum 15 talsins og höfðum sett öll nöfnin í pott og dregið eitt nafn sem við ein vissum hver var og þurftum að finna gjöf fyrir. Almáttugur minn hvað það var mikið píkrað og hlegið í þessari markaðsferð, krakkarnir voru þvílíkt spennt að velja gjafir og tölum nú ekki um þá aðila sem þurftu að koma sér heim með risastóran uppblásinn einhyrningakút eða annað slíkt og síðan var ansi skrautleg innpökkun á þessum gjöfum þar sem lítið var um jólapappírinn," segir Berglind og hlær dátt. „Eftir matinn áttum við síðan kósístund og fundum út hver leynivinurinn okkar var og krakkarnir þurftu sko sannarlega ekkert meira og elskuðu þessi jól."

## Jólasúkkulaðiterta með mokkakremi

**Kökubotnar**

225 g hveiti
330 g sykur
80 g Cadbury bökunarkakó
2 tsk. matarsódi
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
2 egg
2 tsk. vanilludropar
80 ml matarolía
220 ml súrmjólk
200 ml sterkt, heitt, uppáhellt Java Mokka kaffi frá Te & kaffi

Hitið ofninn í 170 °C. Smyrjið 3x15 kökuform vel með smjöri og sigtið bökunarkakó yfir, klippið einnig bökunarpappír í botninn. Setjið öll þurrefnin í hrærivélarskálina (sigtið bökunarkakóið saman við). Setjið næst egg, vanilludropa, matarolíu og súrmjólk saman í skál og pískið saman. Hellið heitu kaffinu saman við eggjablönduna í mjórri bunu og hrærið vel í á meðan. Hellið að lokum allri eggjablöndunni í hrærivélarskálina, blandið saman við þurrefnin og skafið niður þar til þunnt og slétt deig hefur myndast. Skiptið jafnt á milli formanna og bakið í 30–35 mínútur, eða þar til prjónn kemur út með smá kökumylsnu á endanum en ekki blautu deigi.

**Mokkakrem**

190 g smjör við stofuhita
500 g flórsykur
2 tsk. vanilludropar
5 msk. sterkt uppáhellt Java Mokka kaffi frá Te & kaffi (kælt)

Hrærið öllu saman við meðalháan hraða í nokkrar mínútur þar til létt, ljósbrúnt krem hefur myndast, skafið niður á milli.

**Jólatré**

2–3 pokar af rósmaríngreinum
120 ml vatn
100 g sykur (+ um 200 til að velta upp úr)

Sjóðið saman sykur og vatn við meðalháan hita þar til sykurinn er uppleystur. Veltið rósmaríngreinum upp úr sykurleginum, hristið eins mikið af vökvanum af og þið getið og leggið á bökunarpappír í um klukkustund. Hellið þá um 200 g af sykri í skál og veltið sykurlegnum greinunum upp úr sykrinum og hristið af eins og þið getið, leggið á nýjan bökunarpappír og leyfið að þorna í að minnsta kosti klukkustund áður en þið skreytið kökuna með þeim.

**Samsetning**

Setjið kökubotn á disk og smyrjið um 1 cm þykku lagi af kremi ofan á hann. Leggið næsta botn ofan á og endurtakið leikinn. Að lokum fer þriðji botninn ofan á og kakan er hjúpuð þunnt á hliðunum og með um 1 cm þykku lagi á toppnum.Sléttið næst toppinn og skafið síðan vel af hliðunum með rökum spaða til að fá „naked cake" útlit á kökuna. Það fer smá krem aftur upp fyrir kantinn en það gefur kökunni smá „rustic" útlit svo endilega leyfið því bara að vera þannig í stað þess að slétta alveg.Kælið kökuna svo kremið stífni vel og skreytið síðan með rósmarín jólatrjám og bindið brúnan bandspotta um kökuna miðja.





**FRANDSEN ullarkápa**
Stærðir 3-50
**Verð kr. 59.980**



**HANDBERG ullarkápa**
Stærðir 38-56
**Verð kr. 49.980**



**NAVIGAZIONE - Létt úlpa**
Stærðir 42-58
**Verð kr. 18.980**



**STUDIO - köflótt kápa**
Stærðir 38-56
**Verð kr. 38.980**



**LASESSOR - Múmín silkiklútur**
Stærð: 70 x 80cm hringur
**Verð kr. 6.990**

yesta BY X-TWO | yest | no secret | Q'neel | ROBELL | ZHENZI | ZE ZE Nordic | OPHILIA



**YESTA shiffonkjóll með blómamynstri**
Stærðir 44-54
**Verð kr. 18,980**



**Yest - kjóll með blómamynstri**
Stærðir 38-46
**Verð kr. 11.980**



**Q'NEEL mynstraður kjóll**
Stærðir 38-46
**Verð kr. 29.980**



**STUDIO - kjóll með skrauti í hálsmáli**
Stærðir 38-56
**Verð kr.15.980**



**GOZZIP - shiffonkjóll með áföstum undirkjól** Stærðir 38-56
**Verð kr.15.980**

SYBEL | festival DENMARK | STUDIO | GOZZIP | SANDGAARD | LASESSOR | FRANDSEN | Tamaris | Handberg | Jana



**Hliðartaska með tveimur ólum**
Stærð 29*9*16cm
**Verð kr. 6.990**



**ZHENZI shiffonkjóll**
Stærðir 42-56
**Verð kr. 11.990**




**ROBELL Rose ökklabuxur**
Stærðir 36-52
**Verð kr. 11.980**



**Duffel travel bag**
Stærð 50x31x20cm
**Verð kr 7.990**



**TAMARIS ökklaskór,**
Stærðir 38-42
**Verð kr. 25.980**

Verslunin Belladonna

belladonna

Líttu við á
belladonna.is

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460



Bökuð piparkökuostakaka með saltkaramellusósu og hindberjum. Spennandi nýjung frá Hrefnu. Kakan er ný uppfinning hjá Hrefnu og er girnileg.

# Óvenjuleg piparkökuostakaka með saltkaramellusósu

**Hrefna Rósa Sætran, sjónvarpskokkur, rithöfundur og eigandi Fiskmarkaðarins, Grillmarkaðarins og Skúla Craft bar. Hún er þekkt fyrir að nýta hráefni beint frá býli og er matargerð hennar stundum lýst sem hefðbundinni íslenskri matargerð með ófyrirséðu og nýstárlegu ívafi.**

Sjöfn Þórðardóttir



Hrefna Sætran matreiðslumeistari segist hafa orðið jólabarn aftur þegar börnin hennar fæddust. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Hrefna segir að þessa dagana fari dagarnir í það að sjá um veitingastaðina og að allt gangi vel fyrir sig. „Að skapa upplifanir og finna nýjungar með það markmið að gestirnir okkar fari ánægðir heim eftir heimsókn til okkar.“

Hrefna bakar fremur mikið og finnst fátt skemmtilegra en að þróa nýjar uppskriftir í eldhúsinu. „Mér finnst gaman að baka og ég geri alveg ágætlega mikið af því en ég er ekki mikið að baka svona svakalegar margra hæða kökur með fullt af skrauti þó ég geri það alveg inn á milli. Mér finnst gaman að baka deserta, pönnukökur og einfaldari kökur. Mér finnst þær persónulega betri á bragðið þótt hinar séu mikið fyrir augað.“

## Fullkomin stund að föndra

Jólakakan sem Hrefna deilir með lesendum Fréttablaðsins er alveg splúnkuný og er með jólalegu ívafi. „Kakan er ný en ástæðan fyrir jólakóuppskriftinni er sú að ég elska að setjast niður með krökkunum mínum og spila, teikna eða lesa. Oftar en ekki fáum við okkur heitt kakó þegar við setjumst saman og ég hef verið að leika mér að gera svona kakóskeiðar. Krökkunum finnst líka gaman að föndra þetta með mér. Mér finnst þetta fullkomin stund og langar að gefa þessa uppskrift svo fleiri geti notið.“

## Maðurinn minn er mesta jólabarn sem ég veit um

Hrefna segir að fjölskyldan hafi ávallt eitthvað fyrir aðventunni og jólunum og njóti þessa tíma með sínum nánustu fjölskyldumeðlimum og vinum. „Maðurinn minn er mesta jólabarn sem ég veit um og þetta er mjög heilagur tími. Annað hvert ár eldum við og förum með matinn til tengdó og hitt árið elda þau. Það er ekki mikið af fjölskylduboðum hjá okkur svo á jóladag erum við bara heima í náttfötum. Svo annan í jólum erum við með kalkúnasamlokuboð fyrir vini okkar. Ég myndi segja að það væri passlega mikið haft fyrir þessu.“

*En hvað finnst Hrefnu skemmtilegast við jólin?*

„Mér finnst gaman að hitta vini á aðventunni og maður má ekki gleyma að njóta hennar og heyra í fólkinu sínu. Jólin eru meira en bara aðfangadagur.“

Hrefna segir jafnframt að hún hafi á tímabili ekki verið mikið jólabarn en það hafi breyst aftur. „Það má segja að ég hafi aftur orðið jólabarn þegar ég eignaðist börn. Áður var ég ekki mikið að spá í jólin.“

*Áttu uppáhaldsjólasvein?*

„Stúf. Ég tengi við hann.“

## Opnum pakkana á náttfötunum

Oft er mikið um fastar hefðir og siði hjá fjölskyldum sem hafa mótast í áratugi. Einnig er það svo að þegar unga fólkið flytur að heiman og stofnar fjölskyldu að nýir siðir og hefðir mótist. Allur gangur er á því. „Ég segi alltaf að það séu engar hefðir en við erum með fullt af þeim. Opnum pakka í náttfötum, kalkúnasamlokan annan í jólum, hanga og slæpast á jóladag. En svo er ég líka alltaf að gera eitthvað nýtt og þá sérstaklega í matargerð og skreytingum.“

## Bökuð piparkökuostakaka með saltkaramellusósu og hindberjum

**fyrir 8–10 manns.**

Best er að gera kökuna að minnsta kosti degi áður en á að borða hana.

- 200 g Lu Bastogne kex
- 4 msk. bráðið smjör
- 450 g rjómaostur við stofuhita
- 150 g púðursykur
- 1 tsk. vanilla
- 2 tsk. rifinn sítrónubörkur
- 2 tsk. mulinn engifer
- ½ tsk. negull
- 1 tsk. kanill
- 2 egg + 1 eggjarauða
- 60 g sýrður rjómi

Byrjið á því að hita ofninn í 160 °C. Takið smelluform og smyrjið það að innan. Ég notaði 16 cm smelluform en hvaða stærð sem er ætti að duga. Einnig er hægt að baka í formi sem þetta yrði borið fram í. Brjótið kexið niður í skál, hellið bræddu smjörinu yfir og blandið vel saman. Þekjið botninn á forminu með kexblöndunni og þrýstið henni vel niður og upp meðfram köntunum. Setjið formið inn í ísskáp á meðan þið gerið fyllinguna.

Þeytið rjómaostinn í hrærivél þar til hann er orðinn mjúkur. Bætið púðursykrinum, vanillunni, sítrónuberkinum og kryddunum út í og þeytið áfram. Bætið svo sýrða rjómanum og eggjunum út í einu í einu og þeytið á meðan. Blandan á að vera kekkjalaus. Hellið blöndunni í formið og bakið í miðjum ofninum í 60–70 mínútur. Slökkvið svo á ofninum og leyfið kökunni að standa inni í ofninum í 30 mínútur. Setjið í kæli yfir nótt.

### Saltkaramellusósa

- 200 g sykur
- 90 g smjör
- 120 ml rjómi
- 1 tsk. salt

Bræðið sykurinn á pönnu á miðlungs hita. Hrærið í með trésleif. Þegar sykurinn er bráðinn og byrjaður að karamellast bætið þá smjörinu og rjómanum út á pönnuna. Passið ykkur vel þegar þið gerið þetta því sykurinn verður rosalega heitur og rjóminn og smjörið munu skvettast en hrærið varlega með trésleif í blöndunni og setjið svo salt út í. Leyfið að kólna og setjið í krukku.

### Jólakakóskeiðar

- 200 g suðusúkkulaði
- 30 ml rjómi
- Nammi að eigin vali sem er gott út í kakó t.d. sykurpúðar, Dumley karamellur, Daim.

Bræðið súkkulaðið í vatnsbaði og bætið rjómanum út í. Hellið súkkulaðinu í muffins form og setjið teskeiðar ofan í. Skreytið svo með nammi. Setjið inn í ísskáp þar til súkkulaðið harðnar aftur. Hellið svo heitu vatni í bolla og hrærið súkkulaðinu út í.




# SVARTUR FÖSTUDAGUR

## allt að 40% afsláttur af öllu út vikuna

**FRÍ HEIMSENDING**
ef verslað er fyrir meira en
**kr. 10.000**



**Olympia Merino ullarbolur og buxur**
Má þvo í þvottavél
Særðir S-2xl

**Ýmis veiðisett**





**Rjúpnavesti**
Game Vest X



**Deerhunter Strike göngubuxur**
brúnar eða Svartar

**Veiðihjól**
mikið úrval






**Orvis Clearwater**
fluguveiðisett lína 8 nýtt 2020



**Orvis Encounter**
fluguveiðisett





**Deerhunter Muflon max5 camo**
Glæsilegur jakki, mjúkur
þægilegur með fullt af vösum



**Moore padded**
Hlýr léttur vetrarjakki
Stærðir M-4xl



**Deerhunter Padded Jakki**
Sérlega fallegur og léttur
jakki frá Deerhunter



**Deerhunter**
Cumberland húfa



**Ullarsokkar**
í útivistina



**Deerhunter Muflon**
léttir hanskar



**DOCTER® ED-Series 10x42**
handsjónaukar



**Alps Delta Waterfowl**
Deluxe taska



**Allen Pursuit Punisher 52"**
Haglabyssutaska

**Orvis Clearwater®**
kvenna vöðlur

**Vesturröst**

Sérverslun veiðimannsins - Laugaveg 178 - sími: 551 6770 - www.vesturrost.is

# Ævintýri í skóginum



Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

**Guðfinna Mjöll Magnúsdóttir notar gjarnan náttúrulegan efnivið í skreytingar fyrir jólin. Það er vel við hæfi því hún vinnur hjá Skógræktarfélagi Reykjavíkur í Heiðmörk og stutt að fara út í skóg að sækja greinar og köngla.**

Jólakransinn er kominn á útidyrahurðina heima hjá Guðfinnu en hún bjó hann til úr fíngerðum hreindýramosa. „Það er fastur liður í jólaundirbúningnum að búa til hurðarkrans. Á haustin fer ég út í skóg til að finna efni í vetrar- eða jólaskreytingar og finnst það alltaf mikil stemning. Ég gæti þess auðvitað að ganga vel um náttúruna og passa upp á að skilja hvergi eftir ummerki um mig, en það er mikilvægt að sýna umhverfinu virðingu. Það sást til dæmis ekki á nokkurri þúfu að ég hefði tínt hreindýramosa," segir hún með bros á vör.

Þetta árið ætlar Guðfinna að setja jólaljósin fyrr upp en vanalega, sem og jólaskrautið. „Það er nauðsynlegt fyrir fólk sem býr á norðurslóðum að hafa notalegt inni hjá sér í mesta skammdeginu og það hefur sjaldan skipt jafnmiklu máli og í ár. Mér finnst aðventan yndislegur tími en hef aldrei verið föst í jólahefðum, heldur er ég meira fyrir að spila í takt við það stuð sem ég er í hverju sinni. Ég er alin upp við að jólin séu með ýmsu móti og er þakklát fyrir að hafa upplifað fjölbreytileg jól í gegnum tíðina," segir Guðfinna.



**Undanfarið hefur Guðfinna haft í mörg horn að líta en hún stýrir hinum vinsæla jólamarkaði Skógræktar Reykjavíkur í ár.**

**Jólamarkaðurinn að bresta á**

Guðfinna er vöruhönnuður að mennt og stofnaði Vík Prjónsdóttur á sínum tíma. Í fyrra lauk hún námi í umhverfisskipulagi frá Landbúnaðarháskólanum og stýrir jólamarkaði Skógræktarfélags Reykjavíkur í Heiðmörk í fyrsta sinn í ár. Síðustu vikur hafa því verið óvenju líflegar.

„Jólamarkaðurinn snýst um að fólk gangi inn í jólaævintýri, með skóginn og útivistarsvæðið alltumlykjandi. Við ætlum að opna markaðinn fyrstu helgina í aðventu og hann er algjörlega hannaður í takt við sóttvarnareglur. Sölubásarnir verða færri en venjan er og með tveggja metra millibili og það verður einstefna í gegnum markaðinn. Við verðum líka með logandi varðeld úti í rjóðri allan þann tíma sem opið er," segir Guðfinna og bætir við að jólaskógurinn verði opnaður viku síðar, en þá gefst fólki tækifæri til að velja sér og fella eigið jólatré.

„Það er mjög vinsælt, enda mikil upplifun að fara út í skóg að velja sitt eigið jólatré, furu- eða grenitré. Það verður líka hægt að kaupa einstakt jólatré á markaðnum sjálfum. Ég held að það verði kærkomið fyrir marga eftir þetta sérstaka ár, að koma og upplifa jólastemningu í skóginum og fá endurnæringu úr náttúrunni. Það er vissulega mikil áskorun að skipuleggja viðburði í þessu árferði. Fólk þráir að komast út, stíga út úr hversdagsleikanum og upplifa jólaævintýri en við erum í þeirri stöðu að þurfa stöðugt að meta aðstæður í takt við gildandi reglur," segir hún að lokum.



**Guðfinna segir einfalt að búa til jólakrans. Hún keypti bastkrans, sem er góður grunnur, bleytti hreindýramosann upp, vafði honum utan um bastkransinn og festi vandlega með vír.** FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK


# Gefðu Sannar gjafir um jólin

## Umhverfisvænar jólagjafir sem bjarga lífi barna




**Stúlknastyrkur**, 25 fjölnota dömubindi, skólagögn fyrir þrjár stúlkur og 300 járntöflur fyrir verðandi mæður, **6.589 kr.**




100 skammtar af **jarðhnetumauki**, **5.030kr.**






**Hlýtt teppi** fyrir 4 börn, **3.477 kr.**



**Krakkapakkinn**, körfubolti, fótbolti, tíu sippubönd og barnabók, **3.113 kr.**



**Ömmugjöfin**, 16 prótínríkar kexkökur, hlýtt flísteppi, vetrarfatnaður fyrir eitt barn, **6.358 kr.**

WWW.SANNARGJAFIR.IS

Sannar gjafir unicef

ROSALIQUE
ANTI-REDNESS SKINCARE

# fullkomið í jólapakkann!

## 3 IN 1

**Kraftaverkakrem fyrir viðkvæma og rauða húð. Hentar vel þeim sem eru t.d. með rósroða eða ójafnan húðlit.**

1 2 3

**Hylur** **Meðhöndlar** **Verndar** -SPF 50



SPF 25 UVA + UVB PROTECTION · CRUELTY FREE · VEGAN FRIENDLY · 0% Parabens Paraffin Parfum






Sölustaðir: Hagkaup, Fjarðarkaup, Heimkaup.is og öll helstu apótek.

# Jólabomba með fullt af nammi



Elín Albertsdóttir
elin
@frettabladid.is

**María Ólafsdóttir er alin upp við bakstur og hefur mjög gaman af því að baka tertur sem gleðja augað. Þessi jólabomba sem hún gefur hér uppskrift að er eiginlega stútfull af gleði og sætindum.**

María býr ásamt eiginmanni sínum, David Milo, og tveimur börnum í Austin í Texas. Vegna COVID-19 hafa þau dvalið hér á landi hjá foreldrum Maríu í nokkra mánuði, enda er veiran mjög skæð á þeirra heimaslóðum. María segist alin upp við bakstur og móðir hennar sé sömuleiðis dugleg að skreyta fyrir jólin. „Við reynum yfirleitt að koma til Íslands um jól en vorum heima í fyrra. Þá keyptum við okkar fyrsta jólatré og skreyttum fallega. Reyndar eru Bandaríkjamenn óðir í jólaskreytingar og skreyta mikið. Íslenska jólahefðin er öðruvísi og lengri. Það er eiginlega bara einn frídagur í Bandaríkjunum um jólin. Þeir fá aðeins lengra frí á þakkargjörðardaginn. Hér er meira um fjölskyldusamverustundir," segir hún. „Það eru engar sérstakar hefðir á jólunum hjá foreldrum mínum varðandi mat utan þess að við fáum alltaf humar í forrétt. Á undanförnum árum hefur aukist að það sé villibráð á aðfangadag, til dæmis hreindýr en mágur minn er veiðimaður og hefur boðið upp á það. Stundum höfum við haft nautalund."

Þegar María bakar skoðar hún alls konar tertur á netinu og býr síðan til sína eigin. „Hugmyndirnar koma úr öllum áttum en alltaf með smá tvisti frá mér sjálfri," segir hún. „Ég reyni að betrumbæta og setja eitthvað sem mér finnst gott í uppskriftirnar," segir hún.

María ætlar að nota tímann sem hún dvelur hér á landi til að stunda nám í Reykjavik Makeup. „Ég klára skólann í febrúar og reikna með að við snúum þá aftur heim. David er að vinna sína vinnu héðan en vegna sex tíma tímamismunar er vinnutíminn frá 15–23 sem er ekki mjög skemmtilegt," segir hún. „Á hans vinnustað eru allir að vinna heima, líkt og hér, svo staðsetningin skiptir ekki miklu máli."

En hér kemur bomban hennar Maríu sem ætti ekki að svíkja neinn sem elskar góðar tertur.



Þessi kaka er ekkert smáræði. Full af gúmmelaði.




## JÓLABOMBA

*Þessi kaka er samansett af brúnkökubotni og tveimur marengsbotnum, tveimur lögum af sælgætis-rjómafyllingu, kókosbollum, jarðarberjum, bræddum þristum og karamellum.*

## SÚKKULAÐIBOTN

*Þetta er uppskrift fyrir tvo súkkulaðibotna. Ég nota annan botninn í kökuna og frysti hinn botninn.*

3 eggjahvítur
180 g sykur

200 g sykur
100 g smjör (við stofuhita)
320 g hveiti
40 g kakó
1 ½ tsk. matarsódi
½ tsk. salt

3 stk. eggjarauður

2 ½ dl mjólk
1 tsk. vanilludropar

**1** Stífþeytið eggjahvítur og sykur. Setjið í aðra skál og geymið í kæliskáp.

**2** Þeytið vel saman sykur og smjör.

Á meðan það er þeytt saman, sigtið saman öll þurrefnin í skál.

**3** Bætið eggjarauðunum út í, einni í einu, í sykur/smjör blönduna og skafið vel niður á milli.

**4** Setjið vanilludropana út í mjólkina. Bætið mjólkurblöndunni og þurrefnunum út í til skiptis.

Bætið þeyttu eggjahvítublöndunni varlega saman við með sleikju.

Bakið í tveimur formum við 180 gráður í 25–28 mín.

## MARENGSBOTN

*Þetta er uppskrift fyrir tvo marengsbotna.*

4 eggjahvítur
200 g sykur
3 dl Rice Krispies

Stífþeytið eggjahvíturnar. Setjið sykurinn saman við í nokkrum skömmtum og þeytið vel.

Setjið Rice Krispies varlega saman við með sleikju.

Notið sömu bökunarformin og fyrir súkkulaðibotnana og teiknið tvo hringi eftir þeim á bökunarpappír svo að botnarnir verði jafn stórir.

Deilið marengsnum á hringina og bakið við 150 gráður í 60 mín.

Slökkvið á ofninum og látið botnana kólna inni í ofninum.

## SÆLGÆTIS-RJÓMAFYLLING

200 g þristur (ca 12 þristar)
½–¾ dl rjómi

250 g askja jarðarber
4 mars súkkulaðistykki (4 x 45 g)
1 poki Nóa Síríus Tromp kurl
1 poki Nóa Síríus Krisp kúlur
750 ml rjómi
1 pakki kókosbollur

**1** Bræðið þrist og rjóma saman í potti, kælið aðeins.

**2** Skerið mars í litla bita og jarðarberin. Þeytið rjómann og blandið öllu varlega saman við rjómann nema kókosbollunum og bræddu þristunum.

Skerið hverja kókosbollu í 4 bita, eða til helminga ef notaðar eru minni kókosbollurnar.

## SAMSETNING

Setjið annan marengsbotninn á kökudisk og helminginn af rjómafyllingunni ofan á marengsinn. Ofan á rjómafyllinguna kemur brúnkökubotninn. Dreifið bræddu



**María býr í Bandaríkjunum en dvelur nú á Íslandi með fjölskyldu sinni. Hún hefur mjög gaman af því að baka tertur og er algjör snillingur í skreytingum.** FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

þristunum ofan á brúnkökubotninn. Raðið kókosbollunum ofan á bræddu þristana. Setjið hinn helminginn af rjómablöndunni ofan á kókosbollurnar. Að lokum fer hinn marengsbotninn ofan á rjómablönduna.

## SKREYTING

150 g rjómakaramellur
¾ dl rjómi

Bræðið saman karamellurnar og rjómann og kælið. Hellið karamellubráðinni yfir kökuna.

Skreytið að vild, t.d. með jarðarberjum og/eða sælgæti.

Ég notaði kókos sem snjó og skreytti með jólatrjám og jólasveinum.

## Súkkulaðijólatré

Bræðið 150 g suðusúkkulaði yfir vatnsbaði. Teiknið jólatré á blað og leggið bökunarpappír ofan á. Gott er að setja tvöfalt límband á milli svo að bökunarpappírinn færist ekki til. Setjið súkkulaðið í sprautupoka og sprautið á bökunarpappírinn og látið harðna í kæli. Takið varlega af bökunarpappírnum og skreytið hliðarnar á kökunni. Ég notaði brædda karamellu til að festa trén á kökuna.

# JÓLAGJÖFIN HENNAR,
## LAXDAL DRAUMAKÁPAN









## DÚNÚLPUR - GLÆSIKJÓLAR
LOÐSKINNSKRAGAR - SPARIBOLIR - SILKISLÆÐUR - GJAFAKORT



**LAXDAL SKIPHOLTI**
**- DÁSAMLEG DÖMUBÚÐ -**

Fylgdu okkur á Facebook

BERNHARÐ LAXDAL
SÍGILD KÁPUBÚÐ

**TRAUST Í 80 ÁR**

Skipholti 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is



Diskurinn kominn á borðið. Andabringa, sætar kartöflur og Jerúsalemsalat í jólafötum sem virkar mjög spennandi.

# Andabringur í upphæðum hjá prestinum

**Sigurður Árni Þórðarson, prestur í Hallgrímskirkju, á ekki von á að messuhald verði með hefðbundnum hætti þessi jólin. Aftansöngur verður mögulega sendur út á netinu frá kirkjum landsins.**

Elín Albertsdóttir

Sigurður Árni segir að föst hefð á heimili hans á aðfangadag sé kalkúnn. „Ég sé yfirleitt um matinn á heimilinu en eiginkonan bakar. Kalkúnn hentar vel með aftansöng í kirkjunni þar sem ég get eldað hann á lágum hita í langan tíma undir beikonþaki," segir hann. „Þessi andabringuuppskrift sem ég gef hér er oft á jólum og er orðin jólauppskrift margra vina minna.

Andabringur eru dásamlegur matur og þegar ég elda þær er vel tekið við á mínu heimili og gjarnan sagt: „Þetta er nú það besta sem ég hef smakkað." Ég reyni ekki lengur að spyrja hvort það sé besti matur í heimi eða besta andauppskriftin! Þegar hráefnið er gott, eldað með kærleika og alúð svíkur þessi réttur ekki," segir Sigurður Árni og segist ekki vita hvort það megi koma gestir í kirkjuna yfir jólin. Það eru allir að undirbúa sig fyrir önnur plön. Kirkjurnar hafa verið duglegar að streyma athöfnum á netinu. Það er mjög skrítið að geta ekki verið með hefðbundna starfsemi í kirkjunni," segir hann.

„Ég tel engu að síður að allir séu sammála um að halda ásættanleg jól með einhverjum hætti. Mér finnst þetta yndislegur árstími. Ég á afmæli á Þorláksmessu og jólin byrja alltaf snemma á mínu heimili. Við erum gjarnan með fjölskylduveislu þann dag, hangikjöt og laufabrauð. Mér finnst skemmtilegt að elda fyrir marga og finnst dásamlegt þegar húsið fyllist af fólki. Það verður nú varla þessi jólin," segir Sigurður. „Hins vegar er nauðsynlegt að rækta það sem við höfum þegar að okkur er kreppt. Huga að umhyggju og góðum samskiptum."



Séra Sigurður Árni Þórðarson hefur venjulega fuglakjöt á aðfangadag. Það hentar vel þegar menn vinna þennan dag. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Sigurður leggur mikinn kærleik og natni í eldamennskuna.

## Andabringur
**fyrir fjóra.**

Byrjið á að marinera bringurnar. Þá er farið í sósugerðina. Meðan sósan er að sjóða niður er ljómandi að huga að maríneringu lauks og döðlubitanna í salatið. Síðan er sætkartöflumeðlætið undirbúið og kjötið steikt.

800 g andabringur

Ristið krossa skinn/fitumegin og nuddið salti, pipar og möluðum einiberjum í skurðina, ekki verra að það sé gert með einhverra klukkutíma fyrirvara. Steikið bringurnar á þurri pönnu með fituhliðina niður og steikið þar til skorpan harðnar. Snúið svo og steikið stutt, þó þannig að fituskertu hliðinni sé lokað líka. Steikið í ofni í 12–15 mínútur þar til kjarninn er liðlega 60 °C. Takið svo úr ofni og látið taka sig í nokkrar mínútur áður en skorið er í þunnar sneiðar.

### Sósan
3 dl anda- eða kalkúnasoð
2 dl rauðvín (líka hægt að nota púrt)
1 msk. balsamik-edik
safi úr 2 appelsínum
safi úr 2 límónuávöxtum
safi úr 1 sítrónu
2 dl kókosmjólk eða eftir smekk
½ msk. rifinn engifer
sulta – eftir smekk – ég nota gjarnan ribs- eða sólberjasultu til að sæta hana og jafna.

Sjóðið allt niður um þriðjung og þykkið svo eftir smekk. Í sósuna má síðan setja 1 msk. af köldu smjöri í lokin til að ná gljáa.

### Sætar kartöflur
1 meðalstór sætkartafla
1 msk. olía
1,5 tsk. sumac
(sítrónupipar getur komið í stað sumac)
1,5 tsk. maldonsalt

Flysjuð og síðan skorin í bita, ca 1x1x2 cm. Sletta olíu yfir og dreifa sumac og salti. Steikja í 200 °C ofni í 20 mínútur. Fylgist með steikingu og ekki ofsteikja.

### Jerúsalemsalat í jólafötum
1 rauðlaukur
100 g döðlur – Medjool eru bestar en hinar duga
1,5 msk. hvítvínsedik

Skerið döðlurnar í fernt á lengdina. Sneiðið laukinn í tvennt og síðan þvert og þunnt. Setjið lauk og döðlur í skál ásamt edikinu. Blandið vel saman og látið marinerast í hálfa klukkustund. Síið þá edikið frá.

### 3 súrdeigsbrauðsneiðar (eða tvö pítubrauð rifin í bita)
75 g möndlur
1,5 tsk. sumac (1 tsk. sítrónupipar getur komið í stað sumac)
1/2 tsk. chiliflögur
sletta af sjávarsalti
2 msk. smjör
1 msk ólífuolía

Grófsaxa möndlurnar. Skera súrdeigsbrauð í bita, ca 1 cm á kant. Hitið olíu og smjör á pönnu og veltið brauði á pönnunni í tvær mínútur. Kryddið þá með salti, sumac og chiliflögum. Setjið möndlurnar út í og steikið í tvær mínútur í viðbót.

Spínat 150 g – alvöru spínat
Kjarnar úr hálfu granatepli (pomegranate)
1 lúka bláber
safi úr ½ sítrónu
ólífuolía
salt

Setjið spínat á fat og þá brauðteningana og möndlurnar yfir. Síðast bláber og granateplin yfir. Bætið einni msk. ólífuolíu saman við ásamt sítrónusafanum. Bragðið til með salti – ef þarf.

Uppskriftir mínar birti ég gjarnan á heimasíðu minni, sigurdurarni.is.

Jerúsalemsalatið er úr Jerúsalembók Ottolengi og Tamimi.




Verslun Guðlaugs A Magnússonar
Skólavörðustíg 10
101 Reykjavík
sími 562 5222
www.gam.is


COMPANYS
eva
galleri sautján
GK
REYKJAVIK
gs skór
KARAKTER
KONUR
Kultur
Kultur
menn
SMASH
URBAN
VILTU VERSLA Á NETINU?
VINSÆL FATA & SKÓMERKI
FYRIR DÖMUR OG HERRA INN Á NTC.IS
NTC.is
Vefverslun NTC
5121700
ntciceland
ntc.is
ntc.is

# Dýrindis fyllt kalkúnabringa fyrir hátíðarnar



Jóhanna María Einarsdóttir
johannamaria
@frettabladid.is

**Hvort sem það er frá náttúrunnar hendi eða af ótæmandi metnaðargirni þá gerir lífsstílsbloggarinn, hjúkrunarfræðingurinn og jólabarnið Ragna Björg Ársælsdóttir flestallt töluvert betur en við hin og virðist fara létt með það.**

Ragna heldur úti vinsælli bloggsíðu, ragna.is, er menntaður hjúkrunarfræðingur og verkefnastjóri, bakar og eldar dýrindis kökur og mat, syngur eins og engill, er mikill tísku- og förðunarspekúlant og þar fram eftir götunum. „Ég starfa sem verkefnastjóri yfir stórri evrópskri rannsókn á vegum Keresis í Evrópu. Rannsóknin snýst um árangur fiskroðs til að græða krónísk sykursýkisfótasár. Einnig tek ég aukavaktir á Bráðamóttökunni á Landspítalanum og sinni svo söngverkefnum á kvöldin og um helgar. Nýverið hef ég verið að gera töluvert út á streymistónleika þar sem ég býð upp á heima-happy hour fyrir fyrirtæki," segir Ragna.

Þegar hún er ekki í vinnunni má yfirleitt finna Rögnu uppi á hálendi í sleðaferðum eða raulandi yfir súrdeigsbrauðgerð, sem hún segir að sé nýfundin ástríða. „Ég hef ekki keypt brauð inn á heimilið í eitt og hálft ár og baka allt brauð sem fjölskyldan borðar."

En er eitthvað sem þessi orkubolti og hæfileikabúnt getur ekki gert? „Það er sumt sem ég er ekki afskaplega góð í. Ég er til dæmis arfaslök í að vakna hress og kát á morgnana. Nýjasta tilraun heimilisins er að færa mér kaffi í rúmið á morgnana og skilar það töluverðum árangri. Annars er þolinmæði líka oft af skornum skammti þótt ég sé markvisst að læra að minnka strax-veikina mína. Oft hef ég þó talið óþolinmæðina vera kost þó svo að það komi upp inni á milli að hennar sé kannski ekki þörf í öllum mínum verkefnum," segir Ragna og glottir.

## Eitthvað lítið í hverri viku

Ragna viðurkennir það fúslega að hún sé mikið jólabarn, heimilisfólki stundum til mæðu. „Ég byrja að hugsa um jólaskraut og jólaseríur í október og færi skreytingardagana sífellt framar í nóvember á hverju ári (fjölskyldumeðlimum algerlega óafvitandi). Jólalögin gleðja hjartað mitt og hefur það alltaf verið undirbúningur fyrir jólatónleika sem setja mikið mark á vikurnar fyrir jól og sá tími er alltaf yndislegur."



**Ekki sleppa því að leyfa kalkúnabringunni að standa. Ef hún er skorin strax eftir að hún kemur úr ofninum er hætta á að safinn leki út og hún þorni upp. Ef hún fær að standa verður hún safarík og ljúffeng.**



**Ragna deilir með lesendum spennandi uppskrift að kalkúnabringu sem er tilvalin í gómsæta og fallega jólasteik. Til þess að sjá myndrænar leiðbeiningar er hægt að skoða bloggsíðu Rögnu, ragna.is.** FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Jólaundirbúningurinn er ekki fyrirferðarmikill á heimili Rögnu og hún segist ekki þekkja jólastress. „Ég reyni að dreifa úr öllu álagi í aðdraganda jólanna með því að plana tímanlega það sem þarf að gera. Þó svo ég geri ekki beint lista og held utan um verkefnin, nota ég skipulag verkefnastjórans í huganum svo við komumst öll í gegnum þetta án stress og álags. Mitt helsta ráð er að gera eitthvað lítið í hverri viku með börnunum vikurnar fyrir jól, jafnvel þó að það sé bara korters-verkefni á þriðjudagskvöldi þar sem börnin skrifa jólagjafalista og skreyta hann. Það þarf ekkert alltaf að vera eitthvað stórt og langt til að skapa góðar minningar með þessum börnum."

## Langaði að skoða jólaljósin í Evrópu

Sem betur fer hefur faraldurinn ekki sett mikið strik í reikninginn í aðdraganda jólanna hjá Rögnu. „Ekki enn þá að minnsta kosti. Ég passa mig á að setja engar væntingar á það hvenær allir geti farið að hittast aftur og tek hverri viku eins og hún er lögð upp af teyminu. Eina sem hefur breyst hjá mér er að vinnunnar vegna hefði ég þurft að vera mikið í Evrópu í hverjum mánuði og var farin að hlakka svolítið til að kynnast jólaljósunum í Frakklandi, Ítalíu, Svíþjóð og Þýskalandi, þaðan sem rannsóknin er unnin. Ég get kannski skoðað þau jólaljós næstu jól í staðinn. Á meðan dáist ég að ljósunum sem fóru að lýsa upp heimili höfuðborgarinnar strax í byrjun nóvember."

Ragna ætlar að deila með lesendum spennandi uppskrift að kalkúnabringu sem er tilvalin í gómsæta og fallega jólasteik. Sjálf segist hún fara hefðbundnari leiðir í jólamálsverðinum. „Ég verð með hamborgarhrygg um jólin. Sjálf er ég mikið fyrir að útbúa flókinn og öðruvísi mat reglulega, svo að það er gott að leita í eitthvað einfalt, vinsælt og hefðbundið, eins og hamborgarhrygginn, þegar fjögur börn eru á heimilinu og allir óþreyjufullir að fá að opna pakkana."

## Kalkúnabringa með fyllingu

Þessi kalkúnabringa er fyllt með sætri, saltri, mjúkri fyllingu. Kalkúnninn verður safaríkur og mjúkur með mikið af olíu.

## Fylling

- 2 dl saxaðar döðlur
- 1 dl þurrkuð trönuber
- 1 hvítlauksgeiri (saxaður smátt)
- 1 skarlottulaukur (saxaður smátt)
- 1 msk. ferskt timian
- 1 krukka fetaostur og öll olían
- 3 brauðsneiðar

Steikið upp úr olíunni af fetaostinum lauk og hvítlauk þar til hann mýkist.

Bætið timian, döðlum og trönuberjum út í, lækkið hitann og steikið í 2–3 mínútur.

Bætið fetaosti út í og lækkið hitann enn meira, hann á aðeins að bráðna saman við en ekki alveg að leysast upp.

Rífið niður 3 brauðsneiðar í litla teninga (sleppa skorpu) og hrærið saman.

## Kalkúnabringa fyrir 4 fullorðna

- 1,2 kg kalkúnabringa

Skerið bringuna næstum því í tvennt þannig að hún verði útflött.

Kryddið með góðu kryddi báðum megin. Mæli með kalkúnaeða kjúklingakryddi.

Setjið fyllinguna í og rúllið bringunni þétt saman upp í rúllu, rúllið upp frá styttri hlið bringunnar.

Ef ykkur finnst þurfa, stingið tannstönglum í hana svo hún haldist vel saman.

Eldið við 190 °C í ofni (reiknið með ca klst. inni í ofni).

Notið kjöthitamæli (algerlega nauðsynlegt). Ég mæli með að elda hana upp í 68 °C í kjarnhita, taka hana þá út, setja álpappír yfir og handklæði og láta hana standa í 20–30 mín. á borði. Hún mun ná 71 °C hita að lokum, jafna sig og verða meira safarík en ef hún væri skorin stuttu eftir að hún kæmi út úr ofni.

## Sósa

- 2 skarlottulaukar, saxaðir smátt
- 1 hvítlauksgeiri, saxaður smátt
- 3–4 greinar af timian
- 2 msk. matarolía
- 1 l vatn
- 200 ml hvítvín
- 2 msk. kjúklingakraftur (fljótandi) frá Oscars
- Maizenamjöl í vatni
- 2 msk. smjör
- salt og pipar eftir smekk

Steikið skarlottulaukinn, hvítlauk og timian í matarolíu þar til það verður lint.

Hækkið hitann og hellið hvítvíni út í. Látið sjóða nær alveg niður.

Bætið vatni og krafti út í og látið sjóða í 30 mín. við vægan hita. Þykkið með maizenamjöli. Saltið og piprið að vild. Setjið 2 msk. af smjöri út í sósuna rétt áður en hún er borin fram.



# JÓLA- OG BÓKAMARKAÐUR

**Ferðafélags Íslands**
**Mörkinni 6**




Gefðu aðild að skemmtilegum félagsskap

GÓÐAR GJAFIR
BETRI HEILSA
OG LENGRA LÍF




Netverslun
www.fi.is

ÁRSAÐILD AÐ
FERÐAFÉLAGI
ÍSLANDS

ÁHUGAVERÐIR
JÓLAPAKKAR

- Bækur og bókapakkar, fræðslurit og kort
- Ársaðild að Ferðafélagi Íslands
- Fjallaferðir og gjafabréf

KOMDU VIÐ
Í MÖRKINNI 6

**FERÐAFÉLAG ÍSLANDS**



Mæðgurnar hafa gaman af því að skreyta saman og undirbúningur jólanna er í hávegum hafður. Birgitta Líf og Leah Mist Brandsdætur hafa erft áhugann, hæfileikana og listsköpunina frá móður sinni. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Embla tekur ávallt þátt og nýtur þess að stilla sér upp.



Þórunni er margt til lista lagt og hér má sjá fallega jólaköku sem hún bakaði og skreytti.

# Rómantísk jól þar sem einfaldleikinn ræður ríkjum



Grenið spilar stórt hlutverk á jólunum hjá Þórunni og einfaldleikinn er í forgrunni.






Þórunn hefur líka mjög gaman af því að pakka inn jólagjöfum og nostra við pakkana. Listrænir hæfileikar hennar skína í gegn þegar kemur að innpökkun jólagjafanna.

Þórunn er hugmyndarík í bakstrinum og gerir fallegar jólakökur sem heilla yngri kynslóðina upp úr skónum. Hér má sjá jólatréspinna sem gleðja bæði auga og munn.

**Þórunn Högnadóttir, stílisti og fagurkeri með meiru, byrjar snemma að setja upp aðventuna og veit fátt skemmtilegra en að fegra heimilið fyrir hverja árstíð en jólin eru í sérstöku uppáhaldi.**

Sjöfn Þórðardóttir

Þórunn býr ásamt fjölskyldu sinni í fallegu raðhúsi á besta stað í Fossvoginum þar sem þau hafa komið sér vel fyrir. „Ég hef alla tíð haft mikinn áhuga á jólaskrauti og skreytingum, eða bara jólunum. Innblástur sæki ég í blöð, Pinterest sem ég skoða mikið, og svo er ég tíður gestur hjá vinkonum mínum í Magnoliu, sem hafa meðal annars gert jólakransana mína í mörg ár, og bæti ég við fyrir hver jól.

Þórunn segist vera fremur fastheldin á liti og jólaskraut. „Ég held mikið í sömu liti í mínum þema og er ekki mikið fyrir að hafa mikla liti í jólaskrauti, mér finnst alltaf fallegast að vera með þessa náttúrulegu liti, nota mikið köngla, alls kyns greni og svo auðvitað svart, hvítt, grátt og beige, sem er litapallettan mín."

Þórunn er með litapallettuna og efnisval á hreinu fyrir þessi jól. „Það eru þessir fallegu brúnu tónar, flauel, hör með smá svörtu og auðvitað jólagreni og mikið af kertum. Svo einfalt og fallegt," segir Þórunn og er mjög hrifin af einfaldleikanum.

## Jólakransarnir frá Magnoliu

*Segðu okkur frá jólaskrautinu þínu í ár og hvaðan þú færð innblásturinn.*

„Ég á nokkra einstaklega fallega jólakransa sem ég fékk í Magnoliu. Fyrir hver jól fæ ég ávallt upplyftingu á þeim, þeir eru hér og þar um húsið og mér finnst þeir skreyta svo mikið. Ég hef skreytt minna síðustu ár en ég gerði, finnst fallegra að hafa minna af skrauti, og vil hafa það frekar látlaust, einfalt, „keep it simple" eða „less is more". Aðspurð segist Þórunn oft fá innblástur í fallegum verslunum, blöðum og á netinu, og reyni ávallt að gera hugmyndirnar að sínum.

## Fyrsta jólaskrautið kúla með Maríu mey

*Manstu eftir fyrsta uppáhalds jólaskrautinu þínu?*

„Já, ég hélt alltaf upp á kúlu með Maríu mey sem ég man eftir að hafa skreytt tréð með sem krakki. Ég á þessa kúlu enn í dag. Allir jólakransarnir mínir eru í miklu uppáhaldi hjá mér."

> **Ég held mikið í sömu liti í mínum þema og er ekki mikið fyrir að hafa mikla liti í jólaskrauti, mér finnst alltaf fallegast að vera með þessa náttúrulegu liti.**

Þórunn hefur mikið fyrir jólunum og byrjar snemma að undirbúa jólin. „Ég byrja mjög snemma að undirbúa jólin, finnst gott að vera skipulögð þegar kemur að jólunum. Byrja að skreyta í lok október, og bæti aðeins við í kringum aðventuna, ég er mikið jólabarn og er kölluð jólaálfurinn. Get klárlega sagt að þetta sé mín uppáhaldsárstíð."

Það er margt sem Þórunni finnst skemmtilegt við jólin og á í vandræðum með að gera upp á milli. „Eitt af því sem mér finnst skemmtilegast við jólin er lyktin af grenikertunum, fersku jólagreninu, svo eru það öll fallegu ljósin, samverustundirnar með fjölskyldunni, jólahlaðborðin, jólatónleikarnir og svo má lengi telja. Nú hlakka ég mikið til að halda jólin í bústaðnum okkar sem við erum búin að vera að vinna í að gera heimilislegan og kósí."

Það leynir sér ekki að Þórunn er mikið jólabarn og fær alla fjölskylduna í lið með sér. „Jólabarnið í mér smitar út frá sér og nú eru börnin mín þvílík jólabörn, í þessu húsi byrja jólalögin að hljóma í september sem og jólamyndirnar að rúlla."

*Áttu þinn uppáhaldsjólasvein?*

„Kertasníkir er minn jólasveinn, hann færði mér ávallt svo veglegar gjafir í skóinn þegar ég var krakki, en svo tók maðurinn minn við og gefur mér gjöf í nafni hans."

Fastar jólahefðir og venjur eru Þórunni hugleiknar.

„Gegnum árin höfum við ávallt farið á jólatónleika, ég baka sörur með systur minni, svo er alveg ómissandi að baka jólaterturnar hennar mömmu. Svo förum við einnig og höggvum okkar eigið jólatré í Haukadalsskógi sem er alltaf jafn gaman. Á Þorláksmessu tökum við svo jólahlaðborð með fjölskyldunni og svo rölt í miðbænum og svo er það skatan hjá systur minni. Mér þykir mjög vænt um þessar hefðir, en nú í ár verður þetta aðeins öðruvísi, þessi jól verða öðruvísi en öll önnur jól."

## Öðruvísi jól í New York

*Ertu til í að deila með okkur lesendum minningum um öðruvísi jól en þið áttuð að venjast?* Já, það er tvennt sem stendur upp úr. Við fjölskyldan höfum nokkrum sinnum verið á Flórída yfir jólin og einu sinni flugum við í gegnum New York og gistum eina nótt. Okkur langaði til að upplifa jólastemninguna þar. En svo var það fyrsta sem við þurftum að gera þegar við fórum út að fara í fyrstu búðina sem við sáum og kaupa okkur húfur, trefla og vettlinga, því kuldinn var svo rosalegur. Ég held að við höfum aldrei labbað eins hratt í gegnum Central Park og þá. Ég man að við stukkum reglulega inn í búð til að hlýja okkur og við þekkjum nú alveg kulda hér en þetta var nístingskuldi. Síðan ein jólin lentum við í því að öll jólatrén voru búin nema bara pínulítil, ég var smá leið, en þetta var mjög skrítið þar sem allt er nú til í Ameríku og mikið af öllu. Mér fannst svolítið eins og við værum í jólamyndinni „Christmas with the Cranks". Annars hlakka ég mikið til að vera með fólkinu mínu og fjölskyldu yfir hátíðarnar í ár og njóta eins vel og hægt er," segir Þórunn að lokum.

★★★★★

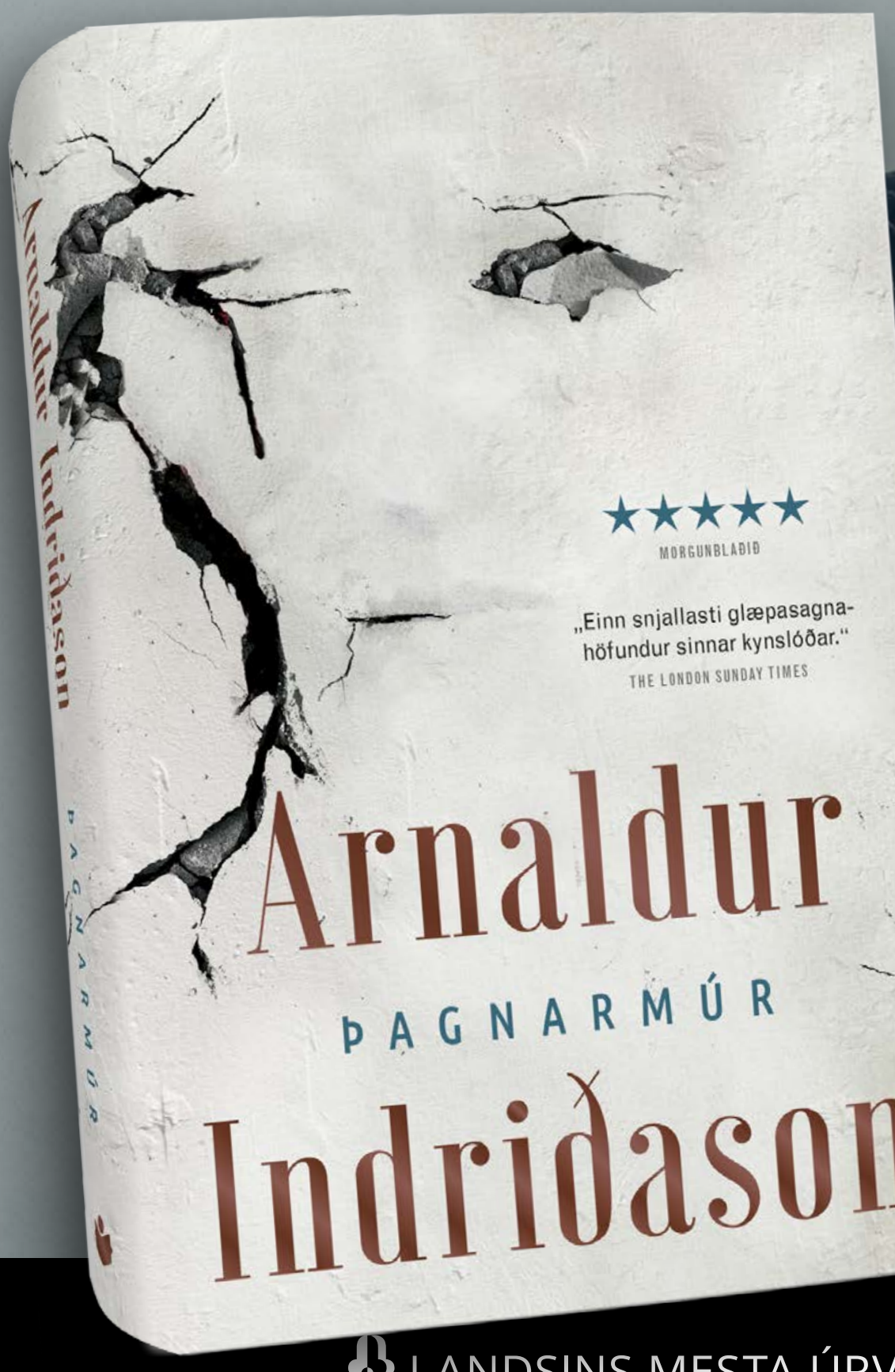
STEINÞÓR GUÐBJARTSSON / MORGUNBLAÐIÐ

„... heillandi, átakanleg og áhrifamikil glæpaskáldsaga af bestu gerð [...] Arnaldur í essinu sínu.“

BRYNHILDUR BJÖRNSDÓTTIR / FRÉTTABLAÐIÐ

„Hann er fagmaður, hann kann þetta.“

KOLBRÚN BERGÞÓRSDÓTTIR / KILJAN




Margslungin og spennandi glæpasaga um ofbeldi og varnarleysi, stórar fórnir og afdrifaríkar misgjörðir.

Innbundin | Rafbók | Hljóðbók

LANDSINS MESTA ÚRVAL BÓKA

Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | Opið 10 – 19 alla daga til jóla | **www.forlagid.is**



Auður skreytti borðið hans Bjarna með könglum, mosa og Helleborus-jólarós, sem hún segir vera hina einu sönnu jólarós, fulla dulúðar og sjarma.



Vinirnir Bjarni Viðar Sigurðsson keramíker og Auður Árnadóttir blómaskreytir. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Freistandi marsípan-, núggat- og marengsterta Bjarna.



Hver hlutur er valinn af gaumgæfni og sönnu listfengi Bjarna og Auðar.

# Jólaóskin um þessi jól er gott nýtt ár fyrir mannkynið allt



Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

**Bjarni Viðar Sigurðsson keramíker býr svo vel að geta lagt sitt eigið sköpunarverk á jólaborðið og stundum leirar hann glænýtt stell undir dýrindis jólamatinn. Hann lagar líka marsípan-, marengs- og núggatís sem er heimanmundur frá æskujólunum.**

„Jólaóskin mín er gott, nýtt ár fyrir okkur öll. Fyrir jólin í fyrra birtist mér sýn þar sem hvít slikja lagðist yfir heimsbyggðina og allt flug og erill lagðist af. Ég skildi það ekki þá, en ég gerði það fáeinum mánuðum síðar," segir Bjarni Viðar Sigurðsson keramíker. Hann fær einatt fyrirboða um það sem koma skal.

„Ég er algjört jólabarn, geri árvisst eigin aðventukransa í eldhúsið og stofuna, og legg mikið upp úr jólakrásunum. Allur aðfangadagur er undirlagður í undirbúning frá því snemma morguns. Í forrétt er hvítur aspas, ef hann fæst, eða perusalat með klettasalati, steiktum perum, geitaosti og ristuðum furuhnetum, og í aðalrétt borðum við danska villiönd með heimalöguðu rauðkáli, brúnuðum kartöflum, waldorfsalati og sósu sem ég læt sjóða upp tvisvar yfir daginn," upplýsir Bjarni.

Eftirrétturinn er heimanmundur frá æskujólunum og foreldrum Bjarna.

„Við erum vön að gæða okkur á marsipan-núggat ístertu á meðan við opnum jólapakkana. Ég fór sjálfur að laga tertuna í Danmörku fyrir rúmum tuttugu árum og hef gert hana æ síðan. Hún er algjört lostæti, uppáhaldið mitt og nú er ég orðinn svo vanur að ég geri tvær í einu, eina fyrir okkur og eina fyrir pabba og mömmu."

## Kærleikur, vinsemd og hlýja

Bjarni er einn af okkar dáðustu leirlistamönnum og leggur mikið upp úr fallegum borðbúnaði.

„Ég vil að frá jólaborðinu stafi hlýja, vinsemd og kærleikur. Því skiptir máli hvað er lagt á borð og hvernig það virkar, en ég er hallur undir danska jólasiði þegar kemur að veitingum, borðsiðum og skrauti," segir Bjarni og leggur á borð undurfagurt keramíkstell sem hann sjálfur skapaði.

„Ég vinn borðbúnað í miklum tengslum við náttúruna, í jarðbundnum litum, sem og sterkum og miklum glerungum. Mér finnst yndislegt að njóta borðhaldsins með stellinu mínu og náttúrulegu skrauti jólanna. Mér finnst líka gaman að leggja mismunandi diska á borð því ég á aldrei sömu diskana á milli ára þar sem gestirnir mínir enda yfirleitt á að kaupa diskana sem þeir borða af. Ég þarf því sjálfur að velja mér borðbúnað áður en jólamarkaðurinn er haldinn, eða, eins og ég hef líka gert, að gera mína eigin diska fyrir jólin, en diskarnir eru það sem ég held mest upp á."

## Hin eina sanna jólarós

Auður Árnadóttir lagði undurfögur blóm á jólaborðið hans Bjarna. Hún lærði blómaskreytingar í Danmörku og á Auði Blómabúð & blómaverkstæði á Garðatorgi, sem nú er líka komin með blómasjálfsala þar sem hægt er að nálgast fallegar blómaskreytingar allan sólarhringinn.

„Ég valdi afskorna Helleborus-jólarós sem ég setti í litla vasa og einnig sem pottaplöntu þar sem ég vafði mosa utan um rætur hennar. Líka handgerðar kúlur úr mosa og Corokia-silfurtré, sem minnir á Bonsai-tré," segir Auður, sem vinnur mikið með náttúrulegan efnivið og á sinn eigin stíl. Hún segir fallegt að blanda Amaryllis, hýasintum, túlípönum, greinum, könglum og sígrænu efni við hefðbundin jólablóm.

> Ég vil að frá jólaborðinu mínu stafi hlýja, vinsemd og kærleikur.
>
> Bjarni Viðar

„Það er mikið um að fólk skreyti heimili sín með lifandi blómum og kertum í stíl, enda fátt betra fyrir hug og hjarta á aðventunni," segir Auður sem ólst upp við blómahaf á jólum.

„Móðir mín útbjó alltaf hýasintuskreytingu og blómaskreytingu á tréplatta fyrir jólin og ég horfði hugfangin á. Túlípana sá ég líka stundum í vösum."

Eftirlætis hátíðarblóm Auðar er Helleborus sem er sígræn, fjölær jurt. „Það er hin eina sanna jólarós. Það er svo mikil dulúð og sjarmi yfir henni."

## Í jólaskapi á jólamarkaði

Jólin hjá Bjarna byrja með árlegum jólamarkaði sem hann heldur á vinnustofu sinni að Hrauntungu 20 í Hafnarfirði dagana 3. til 6. desember, frá klukkan 10 til 18.

„Fjölmargir sem leggja leið sína á markaðinn eru að safna sér diskum, bollum, glösum og skálum. Fólk notar líka tækifærið til að kaupa stærri verk og svo er þetta frábært tækifæri til að hitta fólk, gefa af sér, njóta og fá tilfinningu fyrir jólunum. Passað verður upp á sóttvarnir og ef einhverjir vilja koma á öðrum tíma má alltaf hafa samband við mig," segir Bjarni í jólaskapi.

## Marsípan-, núggat- og marengssterta Bjarna

### Marengsbotnar

4 eggjahvítur
150 g sykur

### Marsípanís

4 eggjarauður
4 msk. sykur
1 vanillustöng
100 g marsípan
1/2 l rjómi
75 g hakkaðar möndlur
50 g suðusúkkulaði

### Núggatís

100 g mjúkt núggat
2 eggjarauður
1 msk. sykur
3 dl rjómi

### Marengsbotnar

Stífþeytið eggjahvíturnar. Þeytið 1/3 af sykrinum með eggjahvítunum en hrærið afganginum saman við með sleif. Teiknið tvo hringi á bökunarpappír með hringformi og skiptið deiginu í tvennt á þá. Bakið í 60 mínútur við 125 °C og látið standa í ofninum á meðan botnarnir kólna.

### Marsípanís

Þeytið saman eggjarauður, sykur, vanillukorn og rifið marsípan. Þeytið rjóma. Blandið rjómanum í eggjablönduna. Frystið í einn til tvo tíma og blandið þá hnetum og súkkulaði saman við ísinn til að allt blandist sem best saman.

### Núggatís

Bræðið núggat í vatnsbaði. Þeytið eggjarauður og sykur saman. Þeytið rjóma. Kælið núggatið og þeytið saman við eggjablönduna. Hrærið saman við rjómann með sleif og gætið þess að halda lyftingunni í rjómanum. Setjið ísinn í frysti.

### Samsetning

Setjið marengsbotn í botn á springformi og helming af marsípanísnum yfir. Frystið í klukkustund. Takið ísinn úr frystinum, setjið lag af núggatís yfir og frystið í klukkustund. Setjið síðasta lagið af ísnum í formið, leggið marengsbotn yfir og frystið í minnst fjóra tíma. Þá er ísinn tilbúinn. Takið úr frysti 20 til 30 mínútum áður en tertan er borin fram.

# GÓÐA VEISLU GJÖRA SKAL




Kaffitár

HÁTÍÐ Í BÆ



Jólatréð keypti Charlotte í Costco eftir að hafa gefist upp á að finna ekta jólatré til sölu í september.




# Jólahátíð í sex mánuði



Jóhanna María Einarsdóttir
johannamaria@frettabladid.is

**Charlotte Geonzon og fjölskylda hennar eru upprunalega frá Filippseyjum og settust að á Íslandi árið 1999, eða fyrir rúmlega 20 árum. Jólahefðir fjölskyldunnar hafa vakið athygli vina og vandamanna, enda má segja að jólin byrji nokkuð snemma hjá þeim á íslenskan mælikvarða.**

Charlotte býr hér ásamt föður sínum, Eliseo Cabiles, eiginmanni sínum, Kent Geonzon, og börnum þeirra, Andrea Cabiles, Clark Kent Geonzon og Amara Geonzon.

Þann 1. október var Charlotte búin að setja upp jólatréð í stofunni í fullum skrúða og byrjuð að skreyta íbúðina með fallegu jólaskrauti. Það má þannig segja að fjölskyldan hafi, líkt og margir aðrir þetta furðulega ár, tekið ákveðið forskot á jólasæluna, með íslenskar jólahefðir í huga. En fyrir Charlotte má halda því fram að skreytingarnar hafi meira að segja hafist heldur seint. „Á Filippseyjum er það venja að byrja jólin alltaf snemma og við höfum haldið í þá hefð hér á Íslandi. Við erum vön að taka jólaskrautið fram í byrjun september, hvort heldur sem er jólatré, seríur eða annað skraut. Skrautið minnir okkur á anda jólanna, þar sem gjafmildi, gleði og fjölskylda er það sem skiptir allra mestu máli. Börnin elska að syngja jólalög og við gefum þeim sælgæti og gjafir. Svo setjum við jólaskrautið ekki niður fyrr en í febrúar," segir Charlotte, sem hefur starfað á leikskólanum Fögrubrekku á Seltjarnarnesi um árabil.

Charlotte segir að eitt árið hafi sig langað til þess að vera með ekta tré en það hafi verið nokkuð erfitt að komast í slíkt svo snemma fyrir jól. „Ég fór þá bara í Costco og keypti stórt gervijólatré handa okkur. Þetta er mjög vandað og fallegt tré og sómir sér vel í stofunni. Pabbi verður alltaf glaður þegar tréð er komið upp. Það minnir hann á jólin á Filippseyjum." Að mati Charlotte byrja Íslendingar heldur seint að halda upp á jólin svona almennt séð. „Þeir byrja of seint og svo eru hátíðirnar búnar allt of snemma. Jólin eru komin niður í geymslu snemma í janúar. Hvernig er hægt að njóta jólanna á bara þremur dögum? Jólin eru bara einu sinni á ári og það er um að gera að njóta þeirra lengi. Við elskum jólin á Filippseyjum og þetta er tími fjölskyldunnar til þess að vera saman, gefa, deila með sér."

## Jólamaturinn á miðnætti

Fjölskylda Charlotte er kaþólsk og halda þau jólahátíðina sjálfa á nokkuð svipaðan hátt og venja þykir á Íslandi. Aðfangadagur, jóladagur og annar í jólum.

Á Filippseyjum er aukinheldur venja að byrja á að halda daglega til kirkju níu dögum fyrir aðfangadag og þegar komið er heim úr níundu kirkjuferðinni, þann 24. desember klukkan 11 um kvöldið, segir Charlotte það vera hefð í fjölskyldunni að þá megi óska sér. Þessi hefð nefnist Simbangabe upp á filippeysku og byrjar þann 16. desember. „Svo borðum við saman jólamáltíðina á miðnætti 24.–25. desember. Hér á Íslandi borðum við klukkan 6 eins og venja er hér á landi. Jólamáltíðin á Íslandi samanstendur af hamborgarhrygg, humar og vorrúllum, því krakkarnir elska vorrúllur."

## Tími fjölskyldunnar

Móðir Charlotte býr á Filippseyjum ásamt systur Charlotte og frændsystkinum. „Við ætluðum að fá mömmu til okkar um jólin frá Filippseyjum, en vegna COVID-19 faraldursins var það því miður ekki hægt í ár." Bróðir Charlotte er svo búsettur í Bandaríkjunum og því er fjölskyldan nokkuð dreifð. „Í kringum jólahátíðirnar reynum við að hittast á netspjalli og óska hvert öðru gleðilegra jóla og tala aðeins saman. Það er mikilvægt að rækta fjölskylduböndin, sérstaklega um jólin."

Charlotte minnist jólanna sem hún átti á Filippseyjum sem barn. „Þegar ég var lítil á Filippseyjum áttum við ekki mikið af peningum og jólaskrautið bjuggum við allt til sjálf, sama með jólatréð og skreytingarnar á það, við bjuggum það til sjálf. Hér á Íslandi kenni ég börnunum mínum að við erum heppin að hafa það gott. Ég kenni þeim líka mikilvægi þess að gefa með sér og deila. Og svo er mér í mun að þau læri hvað fjölskyldan er mikilvægur þáttur í lífinu." Charlotte var eitt sinn spurð af samstarfsmanni hvers vegna hún væri að senda háar fjárhæðir heim til Filippseyja fyrir jólin. „Móðir mín og systir búa báðar á Filippseyjum og um jólin þá sendum við alltaf peninga til þess að hjálpa þeim. Fjölskyldan okkar á Filippseyjum hefur ekki mikið á milli handanna og okkur þykir gott að geta hjálpað til að gera jólin gleðilegri heima fyrir."

**Fjölskylda Charlotte. Fyrir framan eru hjónin Charlotte Geonzon og Kent Geonzon með stelpurnar sínar tvær, Andrea Cabiles og Amara Geonzon. Fyrir aftan er sonur þeirra, Clark Kent Geonzon, og faðir Charlotte, Eliseo Cabiles.** FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



# Snilldarvörur
snilldar.is




16.490 kr



9.990 kr



9.995 kr



8.490 kr



# Allra besti jólaís í heimi



Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

**Í hádeginu á jóladag fyllist hús Þórdísar Guðjónsdóttur hjúkrunarfræðings af sársvöngum afkomendum hennar sem tvístíga af tilhlökkun að komast loks í jólaísinn úr sögulegu ísforminu.**



„Þessi uppskrift að jólaís hefur fylgt mér frá fyrstu hjúskaparárum okkar Sigurðar Björgvinssonar. Við vorum vön að bjóða tengdaforeldrum mínum úr Keflavík í heitt hangikjöt með uppstúf, heitu heimagerðu rauðkáli og Ora grænum baunum í hádeginu á jóladag og svo var gætt sér á ísnum í eftirrétt. Enn í dag höldum við hádegisboð á jóladag og koma þá börnin okkar, makar og barnabörn í heitt hangikjöt og jólaís, og erum við þá alls 21 manns," segir hjúkrunarfræðingurinn Þórdís Guðjónsdóttir.

Þórdís er sest í helgan stein. Síðustu fimmtán starfsárin var hún fyrsti forstöðumaður Lækjar í Hafnarfirði, athvarfs fyrir fólk með geðraskanir. Áður vann hún við hjúkrun á dagdeild endurhæfingar á Kleppi og þar á undan á lungnadeild Vífilsstaða.

„Þá hentaði vel að hafa jólaboð í hádeginu og taka kvöldvakt á jóladagskvöldi. Hádegið finnst mér líka skemmtilegur tími til samfunda og gaman að fá börnin kát og hress. Þetta er alltaf jafn skemmtileg stund þar sem við stórfjölskyldan hjúfrum okkur saman yfir góðum mat og samveru."

Afkomendur Þórdísar og Sigurðar bíða árvisst í ofvæni eftir jólaísnum góða og er alkunna að ísinn sé sá allra besti í heimi.

„Kannski er það nostalgía hjá krökkunum líka, en ísinn er einfaldur í gerð og svalandi góður eftir heitt hangikjötið. Dóttir mín býr stundum til súkkulaðisósu og skvettir þá dálitlu viskí út í fyrir fullorðna fólkið en svo býð ég bara upp á sósur og útálegg eins og hver vill. Vanillukornin gefa ísnum höfugt bragð og ég laga hann yfirleitt á aðfangadag, þá er hann ferskur og ekki búinn að vera lengi í frysti áður en ég ber hann fram."

Ísblönduna frystir Þórdís í sögufrægu formi.

„Já, uppskriftin er upphaflega úr dönsku blaði þar sem ísinn var sýndur í fögru formi en ég átti ekkert slíkt. Svo var það einn daginn að ákveðið var að leyfa fólki að kaupa sitthvað úr gamla mjólkurhúsinu á Vífilsstöðum, þar sem áður var býli, og viti menn, við mér blasti eins ísform og var í danska blaðinu forðum, og þá var ísgerðin fullkomnuð," segir Þórdís kankvís, en ísinn er nánast konunglegur ásýndar þegar honum er hvolft úr forminu.

Þórdís gefur lesendum tvær ísuppskriftir en á gamlárskvöldum æskunnar lagaði móðir hennar rommrúsínuís fyrir öll áramót.

„Hann var auðvitað áfengur, með rommlegnum rúsínum, og því sérlagaður fyrir fullorðna fólkið og börnin fengu vanilluís. Rommrúsínuísinn er einstakt sælgæti og ég hef hann enn oft á borðum á gamlárskvöld."

## Besti ís í heimi

5 eggjarauður
1 dl sykur
1 vanillustöng
½ lítri rjómi

Þeytið rjómann sér. Þeytið svo sykur og eggjarauður vel saman. Skerið vanillustöngina langsum, skafið vanillukornin úr henni og bætið út í eggjahræruna. Hrærið nú þeyttan rjómann varlega saman við eggjahræruna með sleikju og blandið vel. Hellið ísnum í ísform og frystið í fjóra tíma. Ísinn þarf að standa við stofuhita í 15 til 20 mínútur áður en hann er tekinn úr forminu og borinn fram.



**Jólaís Þórdísar Guðjónsdóttur er einkar stásslegur kominn úr forminu fornfræga.** FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

## Súkkulaði- og rommrúsínuís Þórdísar

5 eggjarauður
250 g sykur
3 eggjahvítur
½ lítri þeytirjómi
1 bolli rúsínur
3 msk. romm
150–200 g suðusúkkulaði
1/2–1 msk. Neskaffi

Leggið rúsínur í bleyti í romm. Þeytið eggjarauður og helming sykurs, þar til létt og ljóst. Stífþeytið eggjahvíturnar og svo restina af sykrinum saman við yfir volgu vatnsbaði þar til úr verður þykkur marengsmassi. Þeytið rjómann en ekki of stíft né þurrt. Grófsaxið súkkulaðið en skiljið 50 g eftir til skrauts. Hrærið nú marengsnum út í þeyttu eggjarauðurnar. Bætið næst við kaffi, rommrúsínum og súkkulaði. Hrærið því næst rjómanum varlega saman við og setjið ísinn í form. Frystið í 4 til 6 tíma. Gott er að hræra einu sinni til tvisvar í ísnum til að koma í veg fyrir ísnálar á meðan frýs. Takið úr frysti um hálftíma fyrir notkun og setjið í ísskáp. Dýfið þá forminu snöggt í volgt vatn og hvolfið ísnum úr því á disk. Puntið með afgangssúkkulaðinu.




MARAÞON
Eigðu skemmtilegar stundir yfir hátíðarnar
3.990 kr./mán.
TRYGGÐU ÞÉR ÁSKRIFT Í DAG Á STOD2.IS



# Nýtt efni daglega

**Þúsundir klukkustunda af kvikmyndum,
sjónvarpsþáttum og talsettu barnaefni fyrir alla fjölskylduna.**



# 500+
## ÞÁTTARAÐIR




# 180+
## ÍSLENSKAR ÞÁTTARAÐIR

MARAÞON

Tryggðu þér skemmtilegri vetur á **stod2.is**






# 600
## klukkustundir
## TALSETT BARNAEFNI

# 1000+
## KVIKMYNDIR

## Vissir þú að Stöð 2 appið leyfir 5 notendur á sama tíma?

**Það þýðir að allir á heimilinu geta horft á mismunandi efni, í mismunandi tækjum, allt í spilun á sama tíma, á sama þráðlausa netinu.**

MYNDLYKILL · APPLE TV · VEFSJÓNVARP · SNJALLTÆKI

**ÞÚ HORFIR HVAR OG HVENÆR SEM ER**

HBO

## Hágæðaefni á Stöð 2 Maraþon




Æsispennandi þættir úr smiðju verðlaunaframleiðandans Davids E. Kelly með stórleikurunum Nicole Kidman og Hugh Grant í aðalhlutverkum.




Dularfullur sálfræðitryllir með þeim Jude Law og Emily Watson í aðalhlutverkum.




Magnaðir þættir byggðir á samnefndri metsölubók.
Hér er á ferðinni skandinavísk spennuþáttaröð sem á sér enga líka.

**ÞÚ FINNUR HÁGÆÐAEFNI FRÁ HBO Á STÖÐ 2 MARAÞON**



**Austurrískt póstkort frá árinu 1911 sem sýnir Krampus.** MYND/GETTY

## Hinn ógurlegi Krampus

Hugmyndir Íslendinga og margra annarra þjóða um jólasveininn eru á þann veg að hann sé gamall, vingjarnlegur og örlátur maður sem þykir óskaplega vænt um börn. Í Austurríki er hins vegar allt annað upp á teningnum. Þar er að finna skelfilega veru sem gengur undir heitinu Krampus og er sögð vera vitorðsmaður Sankti Nikulásar. Sagan segir að jóladjöfullinn Krampus ráfi um göturnar í leit að óþægum börnum. Í desembermánuði má gjarnan sjá fólk með ógnvekjandi grímur á götum úti sem hrella og hræða bæði börn og fullorðna með alls konar ægilegum hrekkjum.




**UN Women býður upp á táknrænar jólagjafir í formi gjafabréfa.**

## Sóttvarnarpakki UN Women – jólagjöfin í ár

Táknrænar jólagjafir UN Women eru sífellt að verða vinsælli. COVID-19 hefur hræðileg áhrif á konur og eykur enn ójöfnuð – sérstaklega þar sem konur standa höllum fæti fyrir. UN Women býður upp á fjölda táknrænna jólagjafa í formi gjafabréfa, og eru áhrif COVID-19 í forgrunni í gjafaúrvalinu þetta árið.

Ein af þeim vinsælustu er Sóttvarnarpakki fyrir Róhingjakonur á flótta í Bangladess sem kostar 1.900 krónur. Hann inniheldur andlitsgrímu sem saumuð er á staðnum, handspritt og sápu. Sæmdarsett fyrir konur í Líbanon kostar 3.500 krónur og inniheldur dömubindi, nærfatnað, sápur, sjampó, tannkrem, tannbursta og handklæði. Eins kostar stuðningur við kvennaathvarf fyrir þolendur ofbeldis í Eþíópíu 5.900 krónur. Öll gjafabréfin fást einnig í rafrænni útgáfu.

Nánar á www.unwomen.is.

# Jólamarkaður í Heiðmörk

Jólamarkaðurinn við Elliðavatnsbæ í Heiðmörk er haldinn allar aðventuhelgar af Skógræktarfélagi Reykjavíkur. Undanfarin ár hefur verið mikil og ljúf jólastemning á markaðnum á aðventunni og heimsókn á jólamarkaðinn hefur fest sig í sessi sem aðventuhefð hjá mörgum.

Með jólamarkaðnum vill félagið stuðla að ævintýralegri upplifun í vetrarparadísinni Heiðmörk þar sem fólk getur notið útiveru í skóginum, valið jólatré og einstakar gjafir. Félagið selur að sjálfsögðu aðeins íslensk jólatré af ýmsum gerðum. Fyrir hvert selt tré eru 50 gróðursett. Félagið hefur einnig haldið utan um handverksmarkað þar sem sérstök áhersla er lögð á einstakt handverk og matarafurðir.

Jólamarkaðurinn verður með breyttu sniði og hefur að sjálfsögðu verið útfærður miðað við allar gildandi reglur og leggjum við okkur fram við að skapa sem bestar aðstæður fyrir gesti. Meiri áhersla er á upplifun utandyra og bent er á að klæða sig vel og nýta þetta einstaka útivistarsvæði. Út frá Elliðavatnsbænum er fjöldinn allur af gönguleiðum sem sjá má á korti inni á heidmork.is. Auk þess verður ævintýraleg stemning í Rjóðrinu þar sem varðeldur mun loga á meðan markaðurinn er opinn.



**Jólamarkaðurinn í Heiðmörk er alltaf vinsæll og margt fallegt að sjá.**

Jólatréssalan verður einnig opin á virkum dögum frá 13.00–17.00 á milli aðventuhelganna. Heiðmörk fagnar 70 ára afmæli á þessu ári.



# Humarsúpa með hvítu súkkulaði

**Humarsúpa er sparilegur forréttur sem hefur sótt í sig veðrið í pottum landsmanna á hátíðlegum stundum. Ein sú margslungnasta og allra besta í manna minnum er humarsúpa Hönnu á RVK Meat.**



Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



**Hanna Kristín Eyjólfsdóttir, matreiðslumeistari og einn eigenda RVK Meat, gefur hér uppskrift að sannri matarupplifun.**
FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

„Það geta allir eldað góða humarsúpu," segir Hanna Kristín Eyjólfsdóttir, matreiðslumeistari og einn eigenda veitingahússins RVK Meat. Þangað kemur fólk um langan veg til þess eins að bragða á frægri humarsúpu sem hefur orð á sér fyrir að vera ævintýraleg upplifun fyrir bragðlaukana.

„Leynivopnið er bakað hvítt súkklaði og fennelrót sem við pikklum í epla- eða hvítvínsediki og gefur örlítinn lakkrískeim," ljóstrar Hanna Kristín upp og gefur landsmönnum uppskrift að humarsúpunni í jólagjöf.

Sjálf er Hanna alin upp við að borða dýrindis humar í forrétt og segist vona að jólamatur æskujólanna fylgi henni sem lengst.

„Mínar bestu matarminningar eru einmitt humar í skel á aðfangadagskvöld, grillaður á gamaldags máta og borinn fram með kokteilsósu; algjört lostæti sem við fjölskyldan erum vitlaus í. Svo er alltaf léttreyktur lambahryggur í aðalrétt, eldaður í ofni með gljáa, svipað og hamborgarhryggur, og ris a la mande í eftirrétt, sem og mömmuís með Toblerone. Ég hlakka sérstaklega til að borða lambahrygginn því það er sparimatur sem er aðeins fáanlegur léttreyktur fyrir hátíðarnar."

## Hálf hvítvín og heil smjöraskja

Það er ekki hrist fram úr erminni klukkutíma fyrir jól að elda humarsúpu frá grunni því marga klukkutíma tekur að sjóða bara soðið úr humarskeljum.

„Það er hægt að stytta sér leið og kaupa tilbúið humarsoð í fiskbúðum og í raun ekkert síðra þar sem grunnuppskriftin að humarsoði er alls staðar sú sama. Ef maður vill gera sinn eigin grunn og bjóða upp á humarsúpu á aðfangadagskvöld er gott að byrja ekki seinna en klukkan 11 að morgni aðfangadags eða jafnvel leyfa honum að malla á Þorláksmessu," segir Hanna.

Til að búa til grunnsoð humarsúpunnar frægu á RVK Meat er sett olía í botn í 7 lítra potti og steikt í henni gulrót, laukur, hvítlaukur, steytt fennelfræ, stjörnuanís, lárviðarlauf, kóríanderfræ, og fennelfræ. Því næst er hellt út í hálfri flösku af hvítvíni eða freyðivíni til hálfs við hvítvínið og látið bullsjóða í 20 mínútur. Þá er sett út í ein dós tómatpuré.

„Vínið gerir gæfumuninn í bragði soðsins en vínandinn gufar upp í suðunni og því geta börn líka borðað súpuna. Að lokum er potturinn fylltur upp með humarskeljum og helst humarklóm með, til að fá meira bragð úr kjötinu, og fyllt upp með vatni að efstu skeljum. Allt er svo látið malla á vægum hita, en þó svo að bulli aðeins, í allt að fimm tíma en þess vegna allan daginn. Því lengur því betra."



Léttsteiktur humar með pikklaðri fennelrót og hvítu, bökuðu súkkulaði.



Heitri humarsúpu hellt út á humarinn, fennelrótina og hvíta súkkulaðið.



**Nóg af rjóma og smjöri gefur fallega froðu og einstakt, mjúkt eftirbragð.**



Hanna léttsteikir lítinn, pillaðan humar í súpuna góðu til að ofelda hann ekki en heit súpan klárar að sjóða hann til fullnustu þegar í skálina er komið.




## Leynitrix sem fullkomna súpuna

Fjórir til fimm lítrar af humarsúpu dugar fjórum til sex manns í forrétt.

„Þegar soðið er tilbúið er grænmetið, skeljar og kryddjurtir sigtaðar frá og soðið kælt í kæli. Sjóða þarf soðið aftur niður áður en bætt er út í það einum lítra af rjóma, eða jafnvel meira, ef fólk vill hafa súpuna mjög rjómakennda, tvöföldum espresso eða sterku kaffi, matskeið af Sirachachilisósu og einum teningi af kjúklingakrafti. Allt er svo soðið saman í einn og hálfan tíma, við væga suðu," útskýrir Hanna.

Þegar súpan er nánast tilbúin bætast við fleiri leynitrix.

„Þá tökum við öskju af íslensku smjöri, 400 grömm, skerum það í bita, setjum ofan í súpuna og leyfum því að sjóða á vægri suðu á meðan við hrærum aðeins í súpunni. Þá kemur dásamleg froða ofan á súpuna og einstakt, mjúkt eftirbragð. Ekki er verra að nota töfrasprota við verkið. Svo slekkur maður undir súpunni, tekur hana af hitanum og sker eina til tvær sítrónur í sneiðar sem settar eru ofan í súpuna og leyfum þeim að liggja í 20 mínútur. Við það dregur súpan út sítrónusafann án þess að bragð af berkinum fylgi með. Að lokum tökum við sneiðarnar upp úr og súpan er tilbúin."

Hanna léttsteikir lítinn, pillaðan humar í smjöri og gætir þess að ofelda hann ekki, því heit súpan klárar að sjóða hann þegar henni er hellt yfir.

„Súpuna ber ég fram með því að setja humar, pikklað fennel og bakað hvítt súkkulaði í botn á súpudiski, og svo helli ég súpunni yfir. Hvítt súkkulaði baka ég í 150 °C heitum ofni í tíu mínútur, eða þar til það fer að brúnast. Þá set ég það í kæli í korter og sker það eða brýt ofan í diskinn og ofan á súpuna til skrauts. Pikklað fennel er gert með því að sjóða saman 200 g eplaedik, 100 g vatn og 100 g sykur, þar til sykurinn hefur bráðnað. Þá er fennelrótin þunnt skorin í sneiðar, sett ofan í löginn og látin liggja í minnst hálfan annan tíma," segir meistarakokkurinn Hanna Kristín, sem nú er með þrjá matreiðslunema í þjálfun en sjálf fann hún sína hillu sem kokkur þegar hún fór í starfsnám á Argentínu steikhúsi árið 2005.

„Ég myndi segja að ég væri fyrst og fremst grillkokkur og mér þykir gaman að góðum steikum, en humarsúpan svíkur engan og ég elda hana heima jafnt sem í vinnunni."

# yeoman

hilduryeoman.com



The Queen Assymetric dress
44.900 kr



Eyrnalokkar frá éliou
16.900 kr



Klemmur frá Sui Ava
3.900 kr



Venus kerti
12.900 kr
Kerti: frá 1500 til 3500 kr



The Moonlight Gríma
5.900 kr



Taska frá Silfen
8.900 kr



The Queen Dress
45.900 kr



The Premiere Dress
41.900 kr



The Blue Sparkle Dress
45.900 kr



The One Shoulder Top in Neon
25.900 kr



Eyrnalokkar frá Vanessa Mooney
12.900 kr



Hildur Yeoman kjóll
64.900 kr



Taska frá Silfen
11.900 kr



Miista Skór
39.900 kr



Handgel frá Panier
1.900 kr



Handáburður frá Panier
2.500 kr

YEOMAN - LAUGAVEGUR 7 - Sími: 519 8889

# Ekki-jólahamborgarhryggur



Elín Albertsdóttir
elin
@frettabladid.is

**Davíð Örn Hákonarson matreiðslumaður segir að það sé einfalt að klæða jólamatinn í léttari búning þegar allir hafa fengið nóg af þungum mat. Hann hefur stýrt sjónvarpsþáttum þar sem hann gerir allt úr engu. Hér notar hann afganga af hamborgarhrygg til að gera einkar girnilegt salat sem væri spennandi að prófa yfir hátíðarnar.**

Davíð segir að fólk borði oft yfir sig af þungum jólamat með kartöflum, sósu og öðru meðlæti. „Afgangarnir þurfa ekki að vera það líka," segir hann. „Fólk á oft og tíðum eitthvað eftir af hamborgarhrygg og ananas þannig að ég ákvað að hafa hann með sem gefur góða ávaxtasætu í réttinn. Það getur verið svolítið misjafnt hversu mikið hryggurinn er saltaður og því þykir mér gott að nota svolítið af sýru á móti til að stilla saltið af. Dressingin er súr en fær kjallarabragð frá sojanu. Kimchi er náttúrlega gerjað kál og er einnig súrt í sjálfu sér en gefur gott umami-bragð og smá sterkt bragð," segir hann um jólasalatið sem hann gefur hér uppskrift að. „Þetta er hinn fullkomni réttur til að geta sest niður við jólaborðið og nýtt það sem er til í ísskápnum án þess að fá velgju," segir hann.

Davíð er veitingastjóri og yfirmatreiðslumaður á Hótel Húsafelli. Þar hefur hann starfað síðan í nóvember á síðasta ári. Einnig er hann þáttastjórnandi og höfundur þáttanna Allt úr engu, sem voru sýndir á Stöð 2 í haust og hægt er að nálgast á Stöð 2 Maraþon. „Þar er ég að leika mér með að nýta það sem fólk á í ísskápnum hjá sér og gefa því nýtt líf," segir hann.

*En er hann duglegur að nýta afganga?*

„Það eru eiginlega aldrei afgangar hjá mér nema ég geri það viljandi að búa til of mikið. Ef það er eitthvað eftir klára ég það yfirleitt fyrir miðnætti af einhverjum ástæðum. Ef ég geng fram hjá boxi með afgöngum hika ég ekki við að stinga upp í mig einni eða tveimur skeiðum og held svo áfram að gera það sem ég var að gera. Svona gengur þetta yfir kvöldið þangað til allt er búið. Hins vegar er alltaf mikið til af grænmeti sem er að eyðileggjast í ísskápnum hjá mér þar sem vinnutíminn gefur mér kannski ekki færi á að elda á hverju kvöldi. Ég á það því til að elda það, varðveita, frysta eða hvað það sem mér dettur í hug til að gefa því nýtt og lengra líf.

Þegar Davíð er spurður um uppáhaldsjólamat, svarar hann: „Fjölskylda mín hefur borðað kalkún með fyllingu, sósu og waldorfsalati á jólunum síðan ég fæddist og við höfum ekkert ætlað okkur að hætta því. Ég held þess vegna að kalkúnninn sé mitt uppáhalds en mér finnst samt líka eitthvað kósí við það að borða hangikjöt með uppstúf, rauðrófusalati, laufabrauði og rauðkáli og grænum baunum frá Ora. Það verður að vera Ora. Annars eru ekki jól."





**Davíð Örn bauð voffa að setjast til borðs með sér. Ekki fór sögum af því hvort hann fékk sér salat.** FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

**Ótrúlega girnilegt salat með hamborgarhrygg og ananas sem meistarakokkurinn Davíð býður upp á.**

## Grænt salat með hamborgarhrygg, sesam og ananas
**fyrir um það bil fjóra**

Undirbúningstími 15–20 mínútur.

### Salatdressingin

Gott að gera daginn áður en virkar líka að neyta samdægurs)

- 1 msk. fínt saxað engifer
- 1/4 hvítlauksgeiri – rifinn fínt eða pressaður
- 1/4 eldpipar – fínt saxað (er einnig hægt að sleppa þar sem það er eldpipar í kimchi)
- 2 stk. wasabi paste (má sleppa ef fólk fílar ekki wasabi er samt klárlega betra með)
- 1 stk. lime – safi og fínt rifinn börkur
- 2 msk. sojasósa – kikkoman helst
- 2 tsk. ristuð sesamolía eða önnur olía sem hendi er næst
- 6 msk. ólífuolía
- 2 tsk. hunang

Topparnir af vorlauknum sem verður notaður í salatið hér á eftir. Setja allt saman í skál og hræra þangað til hunangið og wasabi er búið að leysast upp í vökvanum. Geyma til hliðar á meðan maður grælar restina af salatinu.

### Marinerað kínakál

Gott að gera daginn áður en er ekki nauðsynlegt.

- 1/2 stk. íslenskt kínakál – skorið þvert í 1/2 strimla
- 2 msk. íslenskt kimchi
- 10–12 stangir kóríander – saxað gróft
- 1/4 tsk. fínt salt

Allt blandað vel saman og leyft að marinerast á meðan maður grælar restina af salatinu.

- 1/2 ferskur ananas – eða það sem er til afgangs frá hamborgarhryggnum, skorinn í þunna strimla eða sneiðar.
- 1/2 íslensk agúrka, skorin í helminga, svo þvert. Eða í það form sem þig dreymir um á nóttunni.
- 4–5 stangir vorlaukur – saxaður þvert í þunnar skífur
- 1/2 poki íslenskt og lífrænt spínat
- 1/2 poki grænkál – rifið af stönglinum í minni stykki og lagt í vatn í 10–15 mínútur til að gera það stökkara
- Það sem til er af afgöngunum af hamborgarhryggnum sem svo er skorinn í þunnar sneiðar eða strimla
- Svört sesamfræ eftir smekk.

Setjið allt saman í stóra plastskál og blandið vel saman. Borið fram í fallegri skál beint á borðið eða í skálum fyrir hvern og einn. Skreytið hamborgarhrygginn með kóríander og ananas og sáldrið smá sesam yfir.

Munið að það er alltaf skemmtilegra að borða fallegan mat en þó mikilvægara að hann bragðist vel, þannig að smakkið salatið áður en þið berið herlegheitin fram.

Einnig mæli ég með að borða þetta á fallegu jólaborði.

Ps. Ég hef heyrt að þetta sé fáránlega gott daginn eftir líka. Afgangur á afgang ofan.




JÓL
17
galleri sautján galleri sautján



Jói mælir lengdina frá borðbrún að hnífapörum. Sömuleiðis eru glösin á borðinu í réttri fjarlægð.



Glæsilegt borðið þar sem litlu hlutirnir skipta öllu máli.



Kristín og Jóhann Gunnar eru miklir snillingar þegar kemur að skreytingum. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Gamalt silfur frá ömmu Jóa og jólaskeiðar fá sinn stað á fallegu veisluborðinu.



Það er ekki amalegt að setjast til borðs við þetta borð.

# Nördar þegar kemur að skreytingum



Elín Albertsdóttir
elin
@frettabladid.is

**Hjónin Jóhann Gunnar Arnarsson og Kristín Ólafsdóttir eru sannkallaðir fagurkerar og leggja mikla áherslu á að hafa fallegt í kringum sig. Það á ekki síst við um jólin. Þau úthugsa hvert smáatriði.**

Jóhann Gunnar er þekktur úr þáttunum Allir geta dansað á Stöð 2 en þar sýndi hann eftirminnilega takta í fatavali og er hvorki feiminn við glys né glimmer. Hann er einnig þekktur sem bötler enda starfaði hann sem slíkur á Bessastöðum lengi. Kristín, eða Kiddý, eins og hún er kölluð, starfar sem upplifunar- og þróunarstjóri Þjóðleikhússins en bæði hafa ánægju af fallegum hlutum.

Kiddý er menntaður blómaskreytir og framleiðslumaður svo hún leggur sig fram af miklum metnaði við jólaskreytingarnar. Kiddý og Jói ráku blómabúð á árum áður og kunna því vel til verka þegar kemur að blómaskreytingum.

Hjónin eru sérstaklega samheldin og vinna hlutina í samvinnu. „Kiddý er náttúrlega helst með blómaskreytingarnar. Við erum pínulitlir nördar í þessu. Viljum hafa allt samstætt. Leggjum áherslu á að jólakúlur í skreytingum séu í stíl við skraut í ljósakrónunni og á jólatrénu. Þannig fáum við heildrænt útlit en ekki allt hvað úr sinni áttinni," útskýrir Jói. „Stundum erum við með túlípana á borðum, en núna ákváðum við að vera með fallega blómaskreytingu. Hún má þó aldrei vera hærri en 23 cm, til að fólk geti horfst í augu yfir borðið. Oft er ég að elda jólamatinn á meðan hún setur upp borðið með fallegum skreytingum. Við viljum hafa jólaborðið fallegt og erum hrifin af glysi og glimmeri. Um áramótin gerum við svo eitthvað allt annað," segir Jói og bætir við að hann sé svo mikill nörd að hann

> Ég hef gaman af því að setja á borð silfur sem amma mín átti. Einnig erum við með gamlar jólaskeiðar og veljum þá fæðingarár okkar.

mæli hversu langt hnífapörin eigi að vera frá borðbrún.

Jói segir að þau skreyti matarborðið eftir því hvort bera eigi matinn fram á fötum eða á diskunum. „Það þarf meira pláss þegar maður fer með allan matinn á borðið í skálum og á fati. Við vorum með hvítt, gyllt og silfurlitt að þessu sinni og við erum oftast með þá. Ég hef gaman af því að setja á borð silfur sem amma mín átti. Einnig erum við með gamlar jólaskeiðar og veljum þá fæðingarár okkar. Þetta er því blanda af nýju og gömlu. Síðan röðum við jólasveinum úr Jólahúsinu í Eyjafirði á skenkinn fyrir aftan borðið."

Jói og Kiddý hafa alltaf verið með möndlugraut með karamellusósu í forrétt á aðfangadag en núna ætla þau að færa hann til hádegis og hafa humar í staðinn. „Við erum alltaf með rjúpu á aðfangadag og síðan erum við með ís á eftir sem er uppskrift frá ömmu Kiddýar. Við viljum halda í gamlar hefðir. Borðum til dæmis eftirréttinn eftir að pakkar hafa verið teknir upp."

Jói segir að hann leggi mikið upp úr servíettubrotum og að þessu sinni gerði hann jólatré úr servíettunum. Hann sagðist hafa gúgglað christmas tree napkin fold og fengið upp Youtube-kennslumyndband. „Það var mjög einfalt að gera þetta," segir hann. „Við höfum mjög gaman af því að skreyta hjá okkur og sérstaklega núna á þessum skrítnu tímum. Okkur veitir ekkert af að fá smá gleði og birtu inn í lífið. Aðventan er skemmtilegur tími."



Kristín er lærður blómaskreytir og kann að útbúa fallegar skreytingar með lifandi blómum.



TOMMY HILFIGER

**Sölustaðir:** Klukkan Hamraborg, Meba Kringlunni og Smáralind, Jón & Óskar Kringlunni og Smáralind, GÞ Bankastræti, Halldór úrsmiður Glerártorgi, Karl R. Guðmundsson Selfossi, Michelsen Kringlunni, Klassík Egilstöðum.

# Jólasagan endalausa

**Hvort sem maður elskar Jólasögu Dickens eða er kominn með algjört ógeð á henni er eiginlega óhjákvæmilegt að sjá Skröggi gamla bregða fyrir í einhverri mynd í kringum jólin. Kvikmyndaútgáfur sögunnar eru að vísu svo margar og fjölbreytilegar að eflaust ættu allir að geta fundið í það minnsta eina við sitt hæfi.**

Edda Karítas Baldursdóttir

Skáldsagan A Christmas Carol, eftir Charles Dickens, kom út þann 19. desember 1843. Sögu þessa hafa eflaust flestir heyrt eða séð að minnsta kosti einu sinni um ævina, enda hefur hún verið útfærð ótal sinnum undanfarin 177 ár.

Sagan hefur margsinnis verið sviðsett sem leikrit, söngleikur, óperur og ballettar að ógleymdum öllum þeim kvikmyndum og sjónvarpsþáttum sem byggja á eða eru unnin upp úr sögunni um hinn níska og bitra Ebenezer Skrögg.

Sagan er sígild af þeirri einföldu ástæðu að kjarni hennar er sammannlegur auk þess sem hún er vitaskuld mjög viðeigandi á hverju einasta ári þegar við getum öll tengt við boðskap hennar.

Jólasaga Dickens, A Christmas Carol, er í hugum margra órjúfanlegur hluti jólanna á meðan aðrir kunna að hafa fengið sig fullsadda af því sem fyrir þeim er lítið annað en gömul tugga um hundleiðinlegan fylukall.

Jólasagan er þó til í slíkum fjölda ólíkra útgáfa að það hlýtur að vera nánast ómögulegt að geta ekki fundið í það minnsta eina sem hægt er að láta sér líka við. Þótt hér sé aðeins brotabrot af úrvalinu eru hér nokkrar góðar útgáfur þessarar klassísku jólasögu sem er tilvalið að kíkja á yfir hátíðarnar.



**Jólasaga Dickens, A Christmas Carol, sem kom út árið 1843 er í huga margra órjúfanlegur hluti jólanna.** FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

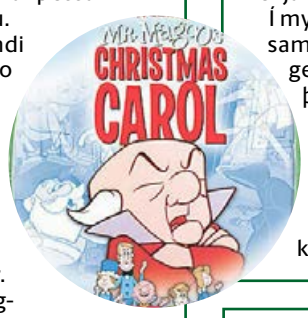
### A Christmas Carol (2019)

Nýjasta tilbrigðið við söguna, og örugglega ekki það síðasta, heitir einfaldlega A Christmas Carol. Þarna er á ferðinni ör-sería (mini series) frá BBC.

Guy Pearce fer með hlutverk Skröggs og Andy Serkis, sem leikur gjarnan furðuverur eins og Gollri í Hringadróttinssögu, er í essinu sínu í hlutverki fortíðardraugsins. Einnig skarta þættirnir leikaranum unga Joe Alwyn í hlutverki Bob Cratchit. Joe þessi Alwyn er reyndar hvað þekktastur fyrir að vera kærasti stórsöngkonunnar Taylor Swift.

### Mister Magoo's Christmas Carol (1962)

Eins og hér kemur fram eru til allnokkrar sniðugar teiknimyndaútgáfur af þessari klassísku sögu. Hinn staurblindi Mister Maggoo er þó kannski ekki beint karakterinn sem maður ímyndar sér í Jólasögubúningnum og hvað þá Mr. Maggoo í söngleikjaformi.







### The Smurfs: A Christmas Carol (2011)

Allir Strumparnir í Strumpabæ undirbúa jólin, auðvitað að undanskildum fýlustrumpi sem hatar jólin eins og flest annað. Fýlustrumpur fær heimsókn frá þremur draugastrumpum sem reyna að vekja í honum jólaandann.

Í myndinni er blandað saman tveimur tölvugerðum teiknistílum, þeim úr kvikmyndinni um Strumpana sem einnig kom út árið 2011 og stíl sem minnir á gömlu Strumpateiknimyndirnar sem við könnumst flest við.



### Scrooge, or, Marley's Ghost (1901)

Elsta kvikmyndaða útgáfa Jólasögu sem varðveist hefur er aðeins um það bil sex mínútur að lengd. Þessi þögla og svarthvíta stuttmynd hefst þegar Bob Cratchit vísar manneskju út af skrifstofu Skröggs að kvöldi aðfangadags og henni lýkur þegar Skröggur fær að sjá sína eigin gröf.

Draugar liðinna, núverandi og komandi jóla birtast ekki í myndinni heldur kemur það í hlut draugs Marley, félaga Skröggs, að vitja hans í þeirra stað. Þessa 119 ára gömlu útgáfu er að finna á YouTube og um að gera að kíkja á hana um jólin.




### Scrooge (1970)

Scrooge er Jólasaga með hefðbundnu sniði fyrir utan að hún er færð í söngleikjabúning. Þeir sem eru hrifnir af söngleikjum en minna fyrir Jólasögu gætu gefið þessari séns. Stjörnustríðs-aðdáendur fá síðan smá bónus þar sem enginn annar en sjálfur Obi-Wan Kenobi, Sir Alec Guinnes, fer með hlutverk Jacobs Marley. Aðalhlutverkið er svo í höndum ekki síðri leikara, þar sem Albert Finney bregður sér í gervi Skröggs.




### Scrooged (1988)

Jólasaga í nútímabúningi. Myndin fjallar um Frank Cross (Bill Murray), forstjóra sjónvarpsstöðvar, sem hyggst sýna Jólasögu Dickens í beinni útsendingu um jólin.

Frank er, eins og Skröggur, sjálfselskur leiðindapúki sem hikar ekki við að reka fólk og svívirða þrátt fyrir jólahátíðina. Eins og í Jólasögu er Frank heimsóttur af þremur draugum sem sýna honum villu síns vegar og minna hann á hinn sanna anda jólanna. Karen Allen, sem er þekktust sem Marion úr Indiana Jones-myndunum, fer með eitt aðalhlutverkanna.




### Carry on Christmas (1969)

Bresku Áfram-grínmyndirnar, Carry On, lifa líklega enn í minningum einhverra en þær voru framleiddar á árunum 1958–1978. Fjögur ár í röð voru gefnir út sérstakir Carry On-jólaþættir og var sá fyrsti grínútgáfa af Jólasögu Dickens. Myndin skartaði fastaliði úr Carry On-hópnum með hrukkudýrið Sidney James fremstan í flokki sem Scrooge en Barbara Windsor, Hattie Jacques og Charles Hawtrey eru ekki langt undan.

### Bugs Bunny's Christmas Carol (1979)

Þessi mynd var hluti af um það bil hálftíma löngum þætti með nokkrum jólastuttmyndum. Í Jólasöguhlutanum er það Kalli sjálfur, en ekki draugar, sem hrellir hinn fégráðuga gullgrafara Yosemite Sam. Allir helstu Looney Tunes-félagarnir eru á sínum stað en Porky Pig fer með hlutverk Bob Cratchit og Tweety Bird er Tiny Tim.



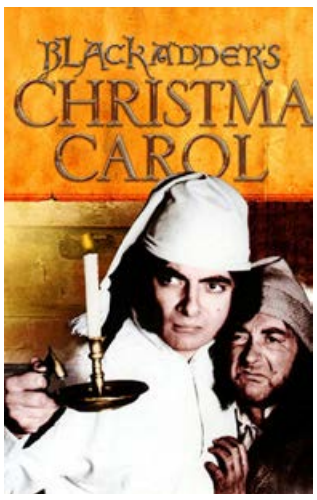
### Every Day is Christmas (2018)

Ólíkt öðrum útgáfum á þessum lista bregður kona sér hér í gervi Skröggs. Alexis (Toni Braxton) er athafnakona sem lætur ekkert standa í vegi sínum á framabrautinni. Það er ekki fyrr en að látin móðir hennar vitjar hennar á jólum að hún fer að upplifa sannan anda jólanna.




### A Sesame Street Christmas Carol (2006)

Sesamstræti, eða Sesam, opnist þú, eins og þættirnir hétu á Stöð 2 í gamla daga, kom með sína eigin útgáfu af þessari klassísku sögu árið 2006. Í þessari útfærslu poppa þrír draugar út úr hversdaglegum hlutum og sýna ruslatunnubúanum fúla, Oscar, sem hefur lítið gaman af jólunum, ýmsar dæmisögur. Þarna má sjá marga þekktustu íbúa Sesamstrætis bregða fyrir, svo sem Bert og Ernie, Big Bird og Elmo.



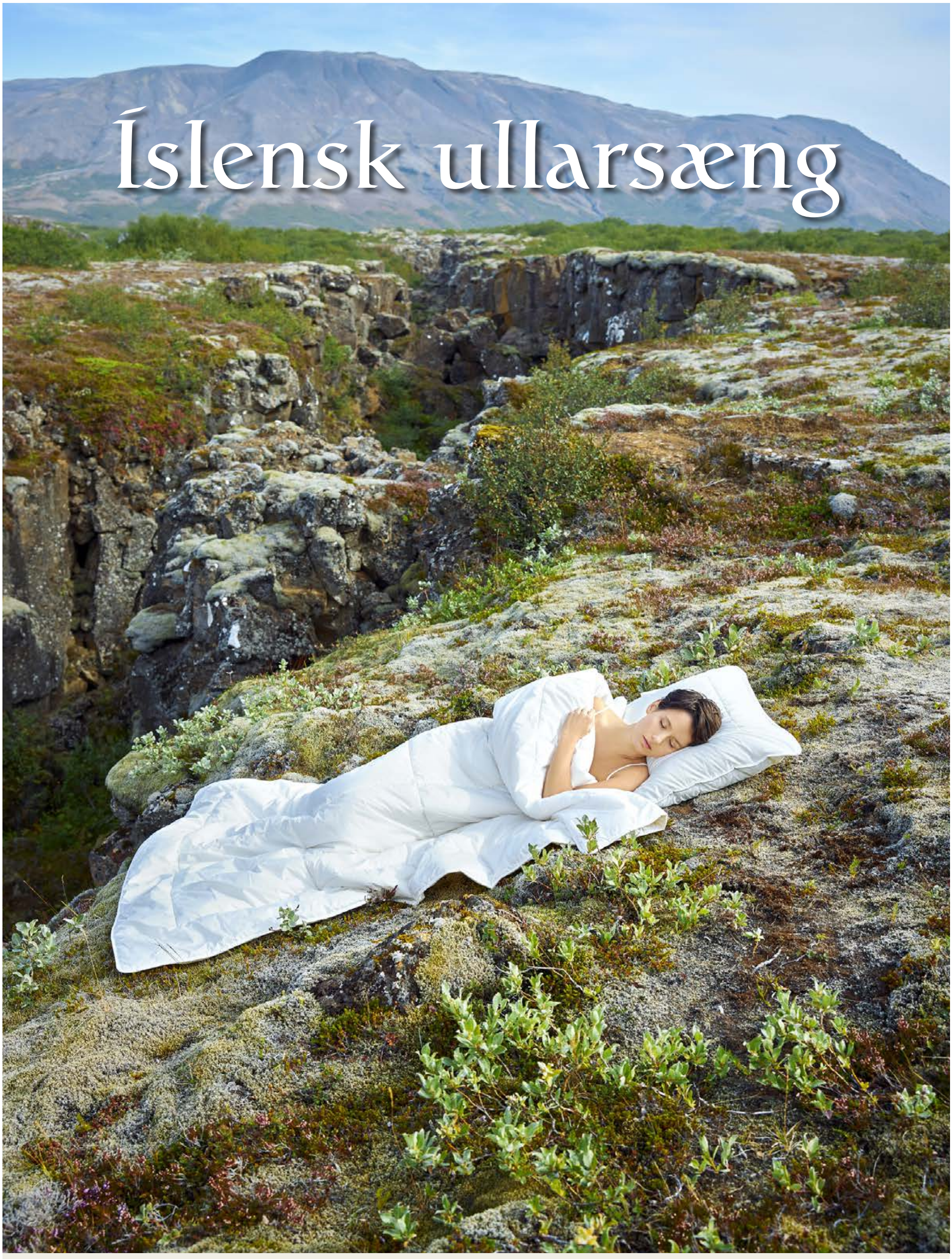

### Blackadder's Christmas Carol (1988)

Grínþættirnir stórgóðu með Rowan Atkinson í titilhlutverki komu með sína eigin sniðugu og öðruvísi útgáfu af sögunni þann 23. desember árið 1988.

Ebenezer Blackadder er, ólíkt nafna sínum Skröggi, indælasti og gjafmildasti maður Englands. Hann er heimsóttur af draugunum þremur sem sýna honum uppátæki forfeðra hans og afkomenda. Draugarnir segja honum að ef hann verði illur sjálfur muni allt fara á annan veg fyrir Blackadder-ættina.

Auk Rowan Atkinson er Tony Robinson á sínum stað sem Baldrick og Miranda Richardson, Stephen Fry og Hugh Laurie, sem öll eru fastagestir í Blackadder-þáttunum, birtast í kunnuglegum rullum.

# Íslensk ullarsæng



LOPI

Gæða ull af íslensku sauðfé
létt · hlý · góð öndun · vistvæn

www.lopidraumur.is

Íslensk ull
Gæðamerki

# Rækjukokteill, fylltur lambahryggur og sérrífrómas

**Það geta allir eldað góða humarsúpu," segir Hanna Kristín Eyjólfsdóttir, matreiðslumeistari og einn eigenda veitingahússins RVK Meat. Þangað kemur fólk um langan veg til þess eins að bragða á frægri humarsúpu sem hefur orð á sér fyrir að vera ævintýralega upplifun fyrir bragðlaukana.**

Sjöfn Þórðardóttir



Sigurður mun keppa í Bocuse d´Or á næsta ári. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Sigurður er nýkominn úr hinni margrómuðu Bocuse d´Or sem er heimsmeistarakeppni einstaklinga í matreiðslu. Þar fengu hann og teymið hans verðlaun fyrir besta fiskréttinn ásamt því að lenda í 4. sæti, sem er góður árangur í forkeppni. „Þetta var Evrópukeppni þar sem 10 af 20 komast áfram til Lyon í aðalkeppni, sem mun eiga sér stað í júní á næsta ári," segir Sigurður og er þegar byrjaður að undirbúa sig fyrir aðalkeppnina. Hann hefur ástríðu fyrir starfinu sínu og nýtur þess að bera fram sælkeramat þar sem hugsað er fyrir hverju smáatriði, líka hvernig maturinn er borinn fram. Við fengum Sigurð til að svipta hulunni af jólamatseldinni í ár og fleiri leyndarmálum tengdum jólunum.

### Fremur fastheldinn á jólahefðir

*Bakar þú og matreiðir mikið fyrir og um hátíðirnar?*

„Í sannleika sagt þá hafa jólin í mínu fagi verið sá tími þar sem mest er að gera. Þannig að það hefur komið niður á matseldinni heima fyrir um jólin, en ég hef alltaf séð um einhvern part af sjálfri aðventumáltíðinni. En þar sem að það er minna að gera þessi jólin þá fæ ég vonandi að ráða öllu í eldhúsinu þetta árið."

Sigurður er fremur fastheldinn á jólahefðir og siði þegar kemur að matseldinni. „Það fer mikið eftir því hvar ég er um jólin, þegar kemur að því að halda í mínar hefðir og siði í matseldinni. Vanalega hefur aðalrétturinn verið sá sami síðan ég man eftir mér. En á sama tíma er forréttur og eftirréttur oft breytilegur frá ári til árs."

### Ætlar að taka yfir eldhúsið

*Er saga bak við hátíðarkvöldverðinn sem þú valdir að svipta af hulunni fyrir lesendur Fréttablaðsins?*

„Já, klárlega. Ég ætla að fá að taka yfir eldhúsið heima þetta árið og sjá um alla jólamatseldina. Ég ætla að hafa rétti sem fara út fyrir fjölskylduhefðina, en á sama tíma ætla ég að passa mig að það sé jólaívaf yfir matseldinni. Hugmyndin er að nota þessa rétti sem ég elda hér fyrir lesendur. Ég á örugglega eftir að breyta einhverju ef ég þekki mig rétt, ég hef oft gaman af því að breyta jafnvel eigin uppskriftum. Uppskriftir fyrir mér eiga að leiða þig í rétta átt, en það er ekkert sem segir að þú megir ekki gera uppskriftir að þínum eigin og breyta eftir þínum hentugleika. Þetta árið ætla ég að fara úr humarforrétti yfir í klassíska rækjukokkteilinn með smá tvisti. Úr hamborgarhrygg yfir í fylltan lambahrygg og úr jólaísnum yfir í sérrífrómas, toppaðan með nýstárlegum sætindum.

### Gylltir diskar, koparpottar

Sigurður hugsar fyrir hverju smáatriði og segir að við borðum fyrst með augunum og síðan með munninum og því þurfi að huga að því hvernig við berum fram matinn. Við fengum hann til að deila með okkur hvernig hann ætlar að bera fram hátíðamatinn að þessu sinni og hvað hann hafi í huga þegar hann velur borðbúnað. „Fyrst og fremst að það eigi við það sem ég er að gera hverju sinni. Borðbúnaðurinn sem ég notaði fyrir



Rækjukokkteill, súrmjólkurvaffla, hrogn og epli.

þessa rétti eru koparpottar og mót, gylltir diskar finnst mér eiga vel við fyrir jólin og sérstök tilefni. Í þessu tilfelli hannaði ég diskana sjálfur ásamt Guðbjörgu Káradóttur hjá Kerrvk.is en hún er einn af okkar færustu keramikhönnuðum. Fyrir vikið þá verður þetta allt saman mjög persónulegt. Á sama tíma er vinna að halda koparpottum og -pönnum við þannig að ég nota þá oftast bara við tilefni."

### Síðustu pakkarnir keyptir á aðfangadag

*Er mikið haft fyrir jólunum á þínu heimili?*

„Það er skreytt mjög snemma og jafnvel tekið niður enn seinna. Pakkar eru keyptir snemma en einhvern veginn, nánast hver einustu jól, er ég samt sem áður að kaupa síðustu pakkana á aðfangadag. Þegar það kemur að matnum þá er aðalatriðið að byrja bara að elda snemma, svo að aðfangadagur verði ekki bara eitt stórt stress. Margt sem hægt er að gera með góðum fyrirvara þegar kemur að matnum," segir Sigurður og nefnir að tíminn með fjölskyldunni sé það skemmtilegasta við jólin. „Jólaskrautið, kærleikur, matur og að lesa á jólapakkana." Ætli Sigurður sé mikið jólabarn? „Ég veit um fólk sem er meira jólabarn en ég sjálfur. Ég hef þó að sjálfsögðu gaman af öllum hlýleikanum og kærleikanum sem jólunum fylgir og allir jólasveinarnir eru í uppáhaldi í dag. Þegar ég var yngri var Stúfur minn uppáhalds, en svona breytast hlutirnir með aldrinum," segir Sigurður.

## Rækjukokkteill, súrmjólkurvaffla, hrogn og epli

**fyrir 6 manns**

Það sem er skemmtilegt við þessa uppskrift er að það er búið að taka klassíska rétt og gera hann aðeins meira spennandi. Eins og ég sagði hér áður má alltaf breyta til, að hafa vöfflurnar með gerir þetta meira spennandi fyrir augað og bragðlaukana.

### Rækjukokkteill

Sósa með kokkteilnum
200 g majónes
150 g tómatsósa
40 g 36% sýrður rjómi
Allt hráefni hrært saman.

Kokteill
400 g úthafsrækjur
bleikjuhrogn/laxahrogn/grásleppuhrogn/kavíar
2 egg soðin og skorin í bita
vorlaukur eftir smekk, fínt skorinn
1 sítróna, börkur og safi
engifer eftir smekk skrældur
graslaukur eftir smekk, saxaður
1 pakki smá gúrkur þunnt skornar
vatnakarsi
salatblöð Lambhaga- / hjartasalat
1 grænt epli – skorið í fína strimla (julienne cut)
salt (íslenskt sjávarsalt ef möguleiki er á)
pipar (heill í kvörn)

Blandið rækjum og sósu saman, hæfilegt magn af rækjum og sósu. Má alltaf bæta meiri sósu seinna meir. Blandið vorlauk og eggjum í blönduna. Smakkið til með salti og pipar. Með fínu rifjárni rífið börk af einni sítrónu og hæfilegt magn af engifer, ekki of mikið. Smakkið til með sítrónusafa og meira salti og pipar ef þarf.

### Súrmjólkurvöfflur

350 g hveiti
2 tsk. lyftiduft
3 tsk. salt
3 msk. sykur
350 g súrmjólk
140 g mjólk
2 egg
70 g smjör eða beurre noisette

Blandið þurrefnum saman, sláið egg saman ásamt súrmjólk. Hitið mjólk og smjör og hrærið út í eggjablönduna. Blandið henni saman við þurrefnin. Steikið í vöfflujárni. Losið hjörtun í sundur og rétt áður en allt er borið á borð steikið snöggt upp úr heitri olíu.

Setjið rækjukokteil í botn á skál/kokteilglasi. Setjið þunnskornar smágúrkur, epli, graslauk, vatnakarsa og hrogn ofan á. Setjið salatblöð í aðra skál og berið fram með steiktum vöfflum.

## Lambahryggur

Ég hef verið að kaupa fylltan lambahrygg frá Sælkerabúðinni fyrir matarboð heima, sem hefur slegið í gegn hjá fjölskyldu og vinum. Í ár ætla ég að nota hann á aðfangadag þar sem ég tel að hann eigi einstaklega vel við. Þessi uppskrift sýnir að það þarf ekki alltaf að gera allt sjálfur frá grunni. Heldur að gera máltíðina sjálfa í heild sinni að þinni eigin.

Lambahryggur
1200 g fylltur lambahryggur frá Sælkerabúðinni
50 g hunang
50 g olía
ferskt timian
ferskar rósmaríngreinar

Hrærið saman hunang, olíu, timian og rósmaríni.

Leyfið kjötinu að standa við stofuhita í 2 klukkustundir fyrir eldun. Stillið ofninn á 190 °C og fáið fallega brúningu. Lækkið ofninn niður í 160 °C eftir það. Eldið með kjöthitamæli upp í 45 °C, penslið með hunanginu og klárið inni í ofni upp í 50 °C. Takið út og leyfið kjarnhita að ná upp í 60 °C áður en borið er á borð.

### Krækiberjasoðsósa

400 ml krækiberjavín frá Íslenskri hollustu - fæst í Vínbúðum
100 ml rauðvínsedik
1 l hænsnasoð/lambasoð – fæst úti í búð í krukkum
3 rauðlaukar skornir
6 timiankvistir
30 g púðursykur
150 g smjör eða beurre noisette
20 g sojasósa

Karamellíserið laukinn ásamt sykri í potti. Edik og rauðvín sett út í og soðið niður um 2/3, timian og soð sett út í og soðið niður. Sigtað. Soðið meira niður ef þarf og smjör pískað út í. Smakkað til með sojasósu og salti ef þarf.

### Innbakaðar kartöflur og portobello-sveppir

600 g Þykkvabæjar sveppa-kartöflugratín
2 meðalstórir portobello-sveppir
50 g rifinn ostur
steinselja – söxuð
trufflu-olía – ekki nauðsynlegt
salt
pipar
smjördeig
1 egg

Skerið sveppina og steikið á heitri pönnu upp úr olíu og smjöri, kryddið til með salti. Blandið rest saman og smakkið til með smá magni af trufflu-olíu, salti og pipar. Setjið í eldfast mót. Smjördeig sett yfir formið, penslað með slegnu eggi og bakað við 190 °C þangað til deig er klárt. Takið út og rifið harðan ost yfir með rifjárni.

Síðan mun ég að öllum líkindum bera þessa máltíð fram með öllu því hefðbundna. Waldorf-salati, rauðkáli, grænum baunum og jafnvel líka sykurbrúnuðum kartöflum svo allir verði sáttir. En sjáum til.

### Sérrífrómas með Omnom lakkríssúkkulaði og hindberjum

Þessi frómas klikkar ekki, við vorum með hann á matseðli öll jól sem ég vann á veitingastaðnum Vox árin 2009–2013. Nema í þetta skiptið set ég hann upp á mun hefðbundnari hátt en við gerðum á smakkseðlinum í þá daga.

**Sérrífrómas**

4 egg
200 g sérrí
100 g Omnom lakkríssúkkulaði – saxað
200 g sykur
8 matarlímsblöð
600 g rjómi
kakó



Fylltur lambahryggur.



Sérrífrómas með Omnom lakkríssúkkulaði og hindberjum.

Eggjarauður og sykur er þeytt saman, matarlím lagt í bleyti og leyst upp í heitu sérríi. Hrært saman við eggin, stífþeyttum eggjahvítum, léttþeyttum rjóma og súkkulaði blandað varlega saman við. Athugið að vera búin að þeyta allt og blanda öllu saman á svipuðum tíma, svo matarlímið stífni ekki of snemma.

**Hindberjasalat**

200 g hindber
20 g flórsykur
sítrónusafi
sítrónubörkur

Öllu blandað saman og smakkað til með berki og safa. Látið standa saman í klukkustund og sett í skál/glas. Setjið hindberjablöndu í botninn, setjið sérríblöndu yfir og látið stífna. Kakói stráð yfir, þrífið kakó utan af glasinu og berið fram. Fullkominn eftirréttur með góðu kaffi.




# Hægt að útbúa vegan útgáfu af öllu sem er ómissandi

**Þórdís Ólöf Sigurjónsdóttir heldur úti matarblogginu „Grænkerar“ þar sem hún birtir alls konar gómsætar vegan uppskriftir.**



Þórdís segir hnetusteikina fullkomna á jólaborðið, hún sé bæði hátíðleg og gómsæt. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR



Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Meðal hráefna sem Þórdís notar í steikina eru sveppir, kartöflur, gulrætur, linsubaunir, pekanhnetur, heslihnetur, tómatpúrra og krydd. MYND/ARON GAUTI SIGURÐARSON

Jólin í ár verða sérstök hjá Þórdísi en þetta eru fyrstu jólin eftir að hún varð móðir.

„Ég er 25 ára og nýbökuð móðir. Ég bý í Vesturbænum ásamt unnusta mínum, sjö mánaða gömlum orkubolta og kisu,“ segir Þórdís. „Ég er með BA-gráðu í arkitektúr og stunda nú meistaranám í umhverfis- og náttúrusiðfræði við HÍ. Áhugasvið mitt er ansi vítt og ég veit ekki enn „hvað ég vil verða þegar ég verð stór“ en ég mun sennilega alltaf vilja vera með þó nokkur járn í eldinum.“

## Elska allt við jólin

Þegar Þórdís er spurð hvort hún sé svokallað jólabarn segir hún svo heldur betur vera. „Það er nánast of vægt til orða tekið að kalla mig jólabarn, en frá því ég var lítil hef ég hlakkað til jólanna allt árið. Ég elska einfaldlega allt við jólin, hvort sem það eru jólaþrifin, jólamaturinn eða jólagjafirnar. Ein uppáhaldsjólahefðin mín byrjaði árið sem fjölskyldan mín fékk sér hund en þá fórum við öll saman í göngutúr eftir matinn á aðfangadag. Ég veit ekkert hátíðlegra en að ganga um snævi þakið hverfið á aðfangadagskvöld þegar enginn er á ferli, sjá jólaljósin kveikt í hverju húsi og fjölskyldur borða saman eða opna gjafir.“

Þórdís neytir engra dýraafurða og ólíkt mörgum sem gerast vegan hægt og rólega yfir ákveðið tímabil ákvað Þórdís einfaldlega að demba sér beint í djúpu laugina. „Ég tók þá ákvörðun að gerast vegan á einu kvöldi. Eftir á að hyggja hafði þessi hugsun verið lengi að malla í kollinum á mér en allt í einu var eins og það hefði kviknað á peru og ég fann að ég var ekki að lifa í samræmi við mín gildi. Nú eru komin tæp fimm ár síðan og ég hef aldrei litið til baka, enda líður mér betur á líkama og sál en nokkru sinni fyrr.“

Hún segir margt hafa breyst frá þessu augnabliki og greinir sívaxandi áhuga fólks á þessum mikilvæga og margþætta málaflokki. „Á þessum tæpu fimm árum sem ég hef verið vegan hefur margt breyst. Úrval á vegan matvörum hefur stóraukist og upplifi ég að flestir séu að einhverju leyti að reyna að borða meira grænmetis- eða vegan fæði. Veitingastaðir bjóða langflestir upp á einn eða fleiri vegan rétti og má nú finna vegan veitingastaði, kaffihús og meira að segja vegan matvöruverslun á þessu litla landi. Mér finnst virkilega gaman að fylgjast með þessari hröðu þróun og gaman að geta verið hluti af henni,“ segir Sigrún glöð í bragði.

## Frá lambahrygg yfir í hnetusteik

„Fjölskyldan mín hefur alltaf verið með lambahrygg á aðfangadag en það var eitthvað það allra besta sem ég fékk. Fyrstu vegan jólin mín var ég sú eina í fjölskyldunni sem ekki borðaði lambahrygginn og til að hafa hlutina sem einfaldasta keypti ég hnetusteik og borðaði á aðfangadag. Keypta hnetusteikin var ágæt en bragðið var gjörólíkt því sem ég var vön á aðfangadag, auk þess sem mér fannst vanta hátíðlega braginn sem fylgir vanalega jólamáltíðinni.“

Að ári liðnu hafði margt breyst og fjölskyldan sameinuð í því að hafa jólin dýraafurðalaus. „Næstu jól voru mamma og pabbi líka orðin vegan og ákváðum við mamma að gera almennilegan vegan jólamat. Við útbjuggum hnetusteik sem var innblásin af meðlæti og kryddum hefðbundnu jólamáltíðarinnar og niðurstaðan var betri en ég get lýst. Síðan þá höfum við alltaf haft heimagerða hnetusteik á jólunum og ég veit ekkert betra eða hátíðlegra.“

## Einfalt að vegan-væða

Þórdís segir það geta verið einmanalegt að vera vegan á jólunum og vera umkringd/ur ástvinum sem borða annars konar mat. Það þurfi þó ekki að vera svoleiðis og þetta geri verið tilvalið tækifæri til þess að útbúa gott meðlæti sem allir geti borðað og eins til að útfæra hefðbundnari jólamat á vegan máta. „Mörgum grænkerum reynist hátíðirnar erfiðar vegna jólaboðanna og finnst leiðinlegt að vera með allt öðruvísi mat en allir aðrir. Í slíkum aðstæðum mæli ég með að horfa á meðlætið, en oft er auðvelt að gera meðlætið vegan, og mæta svo með eitthvað sem passar við meðlætið. Ég er til dæmis með hangi-Oumph á jóladag, hamborgar-Oumph annan í jólum og vegan Wellington á áramótunum og get í öllum tilvikum borðað sama meðlæti og aðrir. Það er nefnilega hægt að útbúa vegan útgáfu af öllu því sem ykkur finnst ómissandi á jólunum og ættu allir að geta haldið frábær jól án dýraafurða.“

Þórdís hvetur þau sem eru áhugasöm að vera óhrædd við að prófa vegan mat um hátíðarnar og að þá sé einnig kjörið að prófa að leggja dýraafurðir til hliðar í janúar og létta þannig á líkama og sál á meðan stigið er inn í nýtt ár. „Ég óska að lokum öllum gleðilegrar hátíðar og vona að sem flestir prófi vegan fæði, hvort sem það er tímabundið eða til frambúðar. Frábær leið til þess að byrja nýtt ár er að taka þátt í veganúar!“

## Hnetusteik Þórdísar

„Þegar ég bý til hnetusteik geri ég vanalega tvöfalda eða þrefalda uppskrift til að eiga í frysti. Mér finnst einnig gott að baka hnetusteikina í muffinsformum úr sílíkoni til að geta tekið litlar sætar hnetusteikur með mér í nesti. Í þetta sinn gerði ég tvöfalda uppskrift og sýna meðfylgjandi myndir því tvöfalt magn af hráefnum.

Mér finnst hnetusteik æðisleg á jólunum en ég veit ekki hátíðlegri mat. Það skemmtilega við að elda sína eigin hnetusteik er að geta smakkað til og kryddað og gert jólamatinn þannig algjörlega eftir eigin hefðum og bragðlaukum.“



## Hnetusteik

1 laukur
2 hvítlauksrif
400 g gulrætur
1 pakki sveppir
200 g kartöflur
200 g rauðar linsubaunir, þurrar
4 dl vatn
1 grænmetisteningur
1 sveppateningur
1 msk. tómatpúrra
1,5 msk. tamarisósa
1 tsk. hlynsýróp
100 g hakkaðar heslihnetur
1,5–2 dl haframjöl, glúteinlaust ef vill
100 g pekanhnetur
1 stór stilkur ferskt rósmarín
1 msk. ferskt timian, (garðablóðberg)
2 stór blöð fersk salvía, (um 6 lítil)
1/2 tsk. karrýsalt og pipar

**Undirbúningur:**
Rífið grænmetið (lauk, hvítlauk, gulrætur, sveppi og kartöflur) niður á rifjárni eða skerið smátt niður. Setjið linsubaunirnar í sigti og skolið. Saxið hneturnar og þurristið á pönnu. Hrærið vel í hnetunum og passið að þær brenni ekki. Setjið þær svo til hliðar.

Saxið fersku kryddjurtirnar smátt niður.

**Eldun:**
Mýkið lauk og hvítlauk á stórri pönnu/potti upp úr olíu þar til laukurinn brúnast. Bætið grænmetinu út í og steikið þar til sveppirnir hafa mýkst. Bætið vatni og linsubaunum út á pönnuna og látið malla í 10 mín. Fylgist vel með blöndunni og hrærið í henni. Reynið að bæta ekki við meira vatni nema nauðsynlegt sé. Meðan blandan mallar er grænmetis- og sveppatening bætt út í ásamt tómatpúrru, tamarisósu, hlynsýrópi og þurrkuðum kryddum (karrý). Þegar 10 mínútur eru liðnar frá því að linsubaunirnar voru settar á pönnuna, er ristuðu hnetunum bætt út í ásamt fersku kryddunum. Á þessu stigi er gott að smakka blönduna til og bæta við kryddum eftir smekk. Blandan er látin malla í 5 mín. Loks er haframjölinu bætt út í. Deigið á nú að vera orðið mjög þykkt og ekki á að vera hægt að hella því. Ef deigið er of blautt þarf að bæta meira haframjöli við. Stórt brauðform er klætt með bökunarpappír og allt úr pottinum/pönnunni er sett ofan í formið og dreift vel úr því. Formið er klætt með álpappír og svo sett inn í ofn við 180 °C í klukkutíma. Síðustu 10–15 mín. er álpappírinn tekinn af forminu til að baka yfirborðið.

Þegar hnetusteikin er komin úr ofninum er henni leyft að kólna örlítið og svo er henni hvolft á disk eða bakka.

**Gott að hafa í huga:**
Heslihnetum og pekanhnetum má skipta út fyrir aðrar hnetur, eins og t.d. möndlur, valhnetur og kasjúhnetur. Tamarisósu má skipta út fyrir sojasósu (t.d. glúteinlausa sojasósu). Fersku kryddunum má skipta út fyrir þurrkuð krydd. Ég nota oft timian, rósmarín og Lamb Islandia frá Pottagöldrum (þar er salvía í aðalhlutverki). Dásamlegt er að bragðbæta blönduna með smátt skornum villisveppum og skvettu af rauðvíni.



RYK

Gefðu henni
íslenska hönnun...



Höfum opnað
glæsilega vefverslun.
Kynntu þér úrvalið á
**www.ryk.is**

Peysur
Kjólar
Skyrtur
Buxur
Yfirhafnir
Húfur og treflar
Gjafabréf

Íslensk
fatahönnun
og framleiðsla
síðan 2004

RYK Íslensk hönnun
Bæjarlind 1-3
201 Kópavogur
Sími 862 6368

ryk@ryk.is
rykislenskhonnun
ryk íslensk hönnun

Opnunartími:
Mán. - Fös. 11 – 18
Lau. 11 – 16

# Samveran dýrmætust



Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

**Í gegnum tíðina hefur jólahaldið hjá Donnu Cruz verið fremur óhefðbundið. Hún var vottur Jehóva fram á unglingsárin og hélt ekki jól en kynntist kaþólskum jólum á Filippseyjum. Hún heldur jól með tengdafjölskyldunni sinni í ár.**

Donna Cruz er mörgum að góðu kunn en hún fór með eitt aðalhlutverkið í kvikmyndinni Agnes Joy, sem sópaði að sér Edduverðlaunum í haust. Hún stundar nú nám í félagsfræði við Háskóla Íslands og er í hlutastarfi hjá Nova, en myndi ekki slá hendinni á móti góðu hlutverki ef það gæfist. Jólaprófin eru á næsta leiti og Donna hefur því í nógu að snúast en hún lætur jólastressið ekki trufla sig.

„Ég hef satt að segja aldrei verið mikil jólamanneskja. Ég var í söfnuði votta Jehóva, líkt og mamma mín og amma, þangað til ég var fimmtán ára. Vottarnir halda ekki jól en hins vegar héldum við matarboð á þessum tíma og hittum stórfjölskylduna. Ég er ekki alin upp við að gefa eða fá jólagjafir, nema ég fékk pakka frá afa mínum, sem mér þótti vænt um. Ég var ekkert að pæla í þessu þegar ég var barn en man þó að mér fannst dálítið leiðinlegt að fá ekki í skóinn," segir Donna.

Annað hvert ár fór fjölskyldan til Filippseyja yfir jólin og þar kynntist Donna kaþólsku jólahaldi. „Þarlendis á ég stóra fjölskyldu sem er kaþólskrar trúar, eins og pabbi minn. Þar er hefð fyrir því að fara í messu þann 23. desember og á jóladag, sem pabbi sótti, en ég var heima á meðan. Á Filippseyjum eru jólin afar mikilvæg hátíð og það er mikið skreytt. Strax í lok september eða byrjun október er byrjað að undirbúa jólin. Ég man að á Filippseyjum fékk ég jólagjafir. Ég bjóst ekki við að fá gjafir en var alltaf þakklát fyrir það sem ég fékk," rifjar Donna upp.



**Donna er ekki alin upp við að gefa eða fá jólagjafir. Hún fékk pakka frá afa sínum, sem henni þótti vænt um.** FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

„Það var ekki fyrr en ég kynntist kærastanum mínum, Ara Steini Skarphéðinssyni, að ég kynntist hefðbundnu, íslensku jólahaldi. Hann er mikið jólabarn og alinn upp við sterkar jólahefðir. Ég er ekki mikið fyrir að skreyta en Ara Steini finnst það mjög gaman, svo hann sér að mestu um að skreyta heimilið. Við verðum hjá foreldrum hans á aðfangadag og jóladag og fáum lambahrygg í matinn og reykta gæs og graflax, sem er í miklu uppáhaldi hjá mér. Núna er ég í raun að upplifa jól í fyrsta sinn með jólagjöfum," segir Donna og bætir við að eftir að hún eignaðist lítinn frænda, sem er orðinn sex ára, fái hún meiri jólafiðring en áður.

> **Á Filippseyjum eru jólin afar mikilvæg hátíð og það er mikið skreytt. Strax í lok september eða byrjun október er byrjað að undirbúa jólin.**
>
> Donna Cruz

Afi hennar lést árið 2011 og Donna hefur fyrir sið að fara að leiðinu hans á aðfangadag og kveikja á kerti til að minnast hans. „Hann gerði þetta fyrir afa sinn og mig langar að gera þetta fyrir hann," greinir Donna frá.

Hún segir að þegar hún líti til baka og beri saman þessi ólíku jól sem hún hefur upplifað sé eitt sem standi upp úr. „Það er þessi notalega samvera með fjölskyldunni. Hún er mikilvægust af öllu."



# JÓLABÚÐIN ÞÍN byggtogbúið

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

**FRÍ HEIMSENDING**
**SENDUM HVERT Á LAND SEM ER**

**ÞEGAR VERSLAÐ ER Í VEFVERSLUN OKKAR FYRIR MEIRA EN 10.000**

## JBL BLUETOOTH HEYRNARTÓL

*Fæst í mörgum litum*



VERÐ ... 7.495

## REVLON



VOLUMIZER PRO

**KRULLUBURSTI**

VERÐ ..... 9.995

## BABYLISS HÁRBLÁSARI



2100W AC MÓTOR

VERÐ ..... 9.995

## JBL BLUETOOTH HÁTALARI

*Fæst í mörgum litum*



**JBL FLIP5BLACK** SVARTUR VERÐ ... 17.995



## PHILIPS

MEÐ HLEÐSLU

1000 SERÍA



VERÐ ..... 7.495

## LE CREUSET

**STEYPUJÁRNS SKAFTPOTTUR**



16 cm Creme

VERÐ ÁÐUR .... 27.995
JÓLATILBOÐ ... 19.995



## LE CREUSET

**ELDFÖST MÓT**

Cerise

26+32cm 2stk

VERÐ ÁÐUR .... 16.495
JÓLATILBOÐ ... 12.995

## Jamie Oliver Tefal

**GRILLPANNA**



27x23cm

VERÐ ... 13.995



EVA TRIO **SÓSU** POTTUR

1,1 LÍTER VERÐ ... 9.795



## KAI

PUREKOMACHI2 **HNÍFASETT**

3stk

VERÐ ... 8.995

## Fissler

*Fissler gæði*

PARIS **POTTASETT**



5 stk

**MAGNAÐ JÓLATILBOÐ**

VERÐ ÁÐUR .... 39.995
JÓLATILBOÐ ... 29.995



**SCHOU** ÞRÁÐLAUS **KJÖT HITAMÆLIR**

VERÐ ÁÐUR .... 5.495
JÓLATILBOÐ ... 4.495

MEDISANA **NUDDKODDI**



SHIATSU VERÐ ..... 7.495

## LE CREUSET

**PÖNNUSETT** TNS

24 og 28cm



VERÐ ÁÐUR .... 44.995
JÓLATILBOÐ ... 29.995

## KitchenAid

Hrímhvít hrærivél með glerskál



Ein auka skál fylgir!

VERÐ ... 99.995 ARTISAN 156

## ARIETE VÖFFLUJÁRN



*EKTA BELGÍSKAR VÖFFLUR*

VERÐ ... 5.495

## KitchenAid MATVINNSLUVÉL

**7 BOLLA** SVÖRT



VERÐ ... 24.995

## GEORGE FOREMAN HEILSUGRILL




**1650w**

**28x17 cm grillflötur**

VERÐ ..... 9.995

## HomeLine FLÖKTANDI LED



*120 LED perur sem geta líkt eftir eldi*

HOMELINE HELIOS IGNIS
VERÐ ... 7.995

Bluetooth HÁTALARI

LJÓS APOLLO 96 SVART BLUETOOTH
VERÐ ... 7.995



HOM-HELIOSBLACK/WHITE
VERÐ ... 5.995



MEÐ Bluetooth HÁTALARA

HOM-HELIOSBTBLACK/WHITE
VERÐ ... 6.995



Gestahúsið fær einnig að njóta sín í jólaljósum.



María er mikill fagurkeri eins og sjá má á handverki hennar. Hún skreytir gjarnan með greni úr náttúrunni.



Glæsileg stofan í sumarbústaðnum hjá Maríu og Tryggva. Arinninn gerir þetta enn meira kósí. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Aðventukrans sem er skreyttur af Elísu í 4 árstíðum sem heillaði Maríu og skreytir nú bústaðinn. MYND/AÐSEND





María leggur líka áherslu á að hafa fallegt borðskraut, hvort sem það er heima eða í bústaðnum.

# Jólafegurð í sveitinni



Trén bera falleg ljós og sömuleiðis potturinn. Það er notalegt að vera í svona umhverfi á vetrarkvöldum.



Meira að segja sauna-klefinn er skreyttur. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Elín Albertsdóttir
elin
@frettabladid.is

**María Marta Sigurðardóttir er mikið jólabarn og segir að jólahátíðin sé mikilvægur tími lífs síns á hverju ári. Hún skreytir ekki einungis heimili sitt heldur einnig fallegan sumarbústað.**

María segist vera alin upp á kristilegu heimili. „Ég undirbý og fagna komu Frelsarans, hátíð ljóssins á ýmsan hátt. Skreyti heimilið mitt og sumarbústaðinn," segir hún og bætir við að hún leggi mikla áherslu á að skreytingarnar séu vel gerðar og fallegar. „Ég geri jólainnkaupin tímanlega og vel að njóta frekar aðventunnar og komu jólanna í rólegheitum. Mér finnst gaman að fara á jólatónleika, nýt þess að baka, elda góðan mat og nýt félagsskapar minna nánustu," segir hún. „Þar sem ég er alin upp á kristnu heimili var okkur systkinunum kennt um gildi jólanna."

María segist hafa fengið áhuga á jólaskreytingum frá móður sinni. „Mamma hafði ljós í öllum gluggum. Síðan var jólatréð skreytt á Þorláksmessu og var aldrei kveikt á því fyrr en klukkan sex á aðfangadag um leið og kirkjuklukkurnar hringdu inn jólin. Það veitir mér mikla gleði að hafa fallegt og hreint í kringum mig. Ég hef það kannski svolítið í mér og hef lært að búa til ýmsar skreytingar, hvort sem það eru jóla-, haust- eða sumarskreytingar. Ég notfæri mér náttúruna í kringum bústaðinn og tíni þar ýmislegt sem nýtist í skreytingarnar," segir hún.



**María Marta stendur hér fyrir framan sælureitinn í sveitinni sem hún hefur skreytt hátt og lágt.** FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Fallegi bústaðurinn hennar Maríu er ekki langt frá borginni. Hún og eiginmaður hennar, Ásgeir Markús Jónsson, sem nú er látinn, keyptu bústaðinn árið 2008 af dönsku fyrirtæki, EBK, en hann kom í tveimur gámum. Tveir danskir smiðir settu hann upp fullbúinn á fjórum vikum. „Fjölskyldan notar bústaðinn árið um kring enda stutt að fara. Á aðventunni höfum við alltaf átt saman dag í bústaðnum, borðum hangikjöt með tilheyrandi meðlæti. Stundum bökum við piparkökur, spilum og hlustum á jólatónlist. Svo er farið í góða göngutúra um nágrennið," segir María, sem á þrjú börn, tvö tengdabörn og eitt barnabarn. Öll hafa þau ánægju af sælureitnum, eins og hún kallar bústaðinn.

María segist hafa orðið þeirrar gæfu aðnjótandi að kynnast góðum manni, Tryggva Þorsteinssyni, sem hafði farið í gegnum sömu lífsreynslu og hún, að missa maka. „Tryggvi á dóttur, tengdason og barnabarn en saman skapa fjölskyldur okkar áframhaldandi minningar og samveru. Við söttum einmitt barnabörnin, litlu stelpurnar okkar, í leikskólann um daginn og fórum í bústaðinn, drukkum heitt súkkulaði, borðuðum vöfflur, spiluðum og tókum myndir af þeim með nýju jólasveinahúfurnar sem ég prjónaði. Lífið er dásamlegt. Guð gefi Íslendingum gleðiríka aðventu og jólahátíð," segir María, en myndirnar lýsa best jólafegurðinni í sveitinni hennar.

# Gefðu gjöf frá
# frægustu hönnuðum heims



Epal / Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / Laugavegur 70 / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is









epal


















by Lassen. Copenhagen
MUUTO
normann COPENHAGEN
HAY
FREDERIK BAGGER.dk
ROYAL COPENHAGEN
PURVEYOR TO HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

# Jólin færð fram eða til baka



Þórunn segir að í æsku hafi jólahald fjölskyldunnar verið lagað að vinnutíma föður hennar, sem var í lögreglunni og vann á vöktum. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

**Þórunn Sveinbjörnsdóttir minnist æskujólanna með mikilli hlýju. Heimilið var skreytt með músastiga og jólagjafirnar voru oftast heimagerðar en vöktu gleði og eftirvæntingu. Þórunn segir jólin fyrr og nú ólíka heima sem vart sé hægt að bera saman.**

Þórunn er formaður Landssambands eldri borgara og hefur birst reglulega á skjám landsmanna undanfarna mánuði á upplýsingafundum Almannavarna. Hún giftist ung og eignaðist þrjú börn en þegar þau voru komin á legg hóf hún að vinna á leikskóla. Hún var formaður Starfsmannafélagsins Sóknar og síðar varaformaður Eflingar. Þórunn fæddist á Hofsstöðum í Miklaholtshreppi en árið 1946, þegar hún var eins árs, flutti fjölskyldan til Reykjavíkur. Þórunn á margar góðar minningar frá æskujólunum. „Jólahald okkar fjölskyldunnar var óvenjulegt að því leytinu til að það var lagað að vinnutíma föður míns, Sveinbjörns Bjarnasonar. Hann var í lögreglunni og vann á vöktum. Við færðum jólin fram þegar hann var á kvöldvakt en seinkuðum þeim ef hann var á dagvakt. Við fórum í jólamessu ef tími gafst til. Mesti jólailmur sem ég hef upplifað var þegar pabbi kom heim með nokkur epli og appelsínur sem hann fékk að gjöf frá vinnunni. Ávöxtunum var pakkað inn í þunnan pappír, sem var síðan straujaður svo hægt væri að teikna á hann. Þá var ekki hægt að kaupa teiknipappír úti í búð, heldur var allt nýtt sem hægt var," rifjar Þórunn upp.

Vöruúrval var af skornum skammti og oft þurfti að beita útsjónarsemi til að verða sér úti um nauðsynlegan varning. „Þetta var á skömmtunarárunum. Fólk fékk skömmtunarmiða og móðir mín, Áslaug Sigurðardóttir, varð oft að standa tímunum saman í biðröð til að fá helstu nauðsynjar. Allt jólaskraut var heimagert. Við bjuggum til músastiga úr kreppappír og hann var hengdur upp í loft en annað skraut var takmarkað. Þegar ég var fimm, sex ára man ég eftir jólatré sem var smíðað úr tré og skreytt með kreppappír og mislitum pappír. Síðar eignuðumst við jólaseríur sem voru eins og jólabjöllur en slíkar seríur sjást aðeins á Árbæjarsafni í dag. Þrátt fyrir þetta voru allir glaðir og ég man hreinlega ekki eftir neinu sem mann vanhagaði um," segir Þórunn.

Smám saman rofnuðu þessi höft og vöruúrvalið jókst. „Það þótti merkilegt þegar hægt var að kaupa jólakúlur sem glitraði á. Svo fengust glansmyndir af englum og jólasveinum sem við krakkarnir söfnuðum og límdum inn í stílabækur. Faðir vinkonu minnar var á millilandaskipi og kom heim með alls konar jólaskraut frá Ameríku, t.d. stórar myndir af jólasveinum sem voru hengdar á útidyr. Það var alveg sér á parti. Þegar ég var orðin eldri var mjög vinsælt að fara niður í bæ að skoða skreytingarnar í útstillingargluggum Rammagerðarinnar, sem voru einstaklega fallegar."

## Heimagerðar jólagjafir glöddu barnshjartað

Þórunn minnist þess að á æskuárunum voru jólagjafir oftar en ekki heimagerðar en mikil gleði og eftirvænting fylgdi því að fá pakka og sjá hvað leyndist í honum. „Mamma átti frábæra vinkonu sem hét Ósk og var mikil saumakona. Þegar ég var fimm ára voru þær eitthvað að pukrast en svo komu jólin og þá beið mín dásamleg dúkka. Búkurinn var heimasaumaður en hún var með postulínshöfuð sem var keypt í búð. Ósk hafði saumað kjóla og fleira fínerí á dúkkuna og síðar saumaði hún kjól á mig úr sama efni. Á þessum tíma var lítið um búðarkeypt leikföng," segir Þórunn og bætir við að þessi fallega vinátta móður hennar og Óskar standi upp úr í jólaminningunum.

> Þegar ég var fimm ára voru mamma og vinkona hennar eitthvað að pukrast en svo komu jólin og þá beið mín dásamleg dúkka. Búkurinn var heimasaumaður en hún var með postulínshöfuð sem var keypt í búð.
>
> Þórunn Sveinbjörnsdóttir

„Þegar ég varð eldri fannst mér ómissandi að fá nýja bók í jólagjöf og helst konfekt líka. Að fara að hátta með nýja bók, t.d. Hönnubækurnar eða Möttu Maju-bækurnar og konfektmola situr fallega í minningunni. Við vinkonurnar skiptumst á jólagjöfum og svo voru þessar bækur lánaðar á milli og lesnar upp til agna," rifjar Þórunn upp.

Í jólamatinn var oftast lambalæri eða -hryggur með brúnuðum kartöflum og grænum baunum frá Ora. „Mamma var húsmæðraskólagengin og kunni að búa til góða eftirrétti. Við fengum oft frómas eða búðing, t.d. rommbúðing. Þá fékk maður að handleika pínulitla flösku með nokkrum romm-dropum í og setja út á búðinginn. Malt og appelsín fékkst bara á jólunum. Á jóladag lagaði mamma heitt súkkulaði með rjóma og með því borðuðum við vanilluhringi, spesíur, gyðingakökur og vínartertur sem hún bakaði. Á jóladag var alltaf hangikjöt í matinn," segir Þórunn. „Það er ekki hægt að bera þessa tíma saman við nútímann. Þetta eru eins og tveir ólíkir heimar," segir hún.

## Jól í skugga sorgar

Þórunn segir að á fullorðinsárunum hafi jólin yfirleitt verið friðsæll og rólegur tími en ein jólin séu sér þó sérlega minnisstæð, en þau voru haldin í skugga sorgar. „Í desember árið 1997 veiktist mamma alvarlega og varð að leggjast inn á Landspítalann. Við pabbi vorum hjá henni þann 22. desember og vissum í hvað stefndi. Hún lést á Þorláksmessu. Þetta voru skrítnustu jól sem ég hef upplifað. Við fjölskyldan vorum að undirbúa jarðarförina hennar mömmu yfir jólin. Við stóðum öll þétt saman en mér fannst ekki vera nein jól. Eftir þetta tók mig nokkur ár að finna aftur jólaandann í hjartanu. Ég fékk styrk í því að reyna að standa mig og styðja pabba. Eftir þessa reynslu finn ég virkilega til með fólki sem lendir í áföllum á þessum árstíma," segir Þórunn.

## Jólin á kórónuveirutímum

Þegar Þórunn er innt eftir því hvernig jólahaldið verði hjá henni í ár, segist hún ekki búin að ákveða það nákvæmlega en þar spilar kórónuveirufaraldurinn inn í. „Við höfum undanfarin ár átt jól víða, m.a. hjá dóttur okkar í Danmörku, hjá öðrum syni okkar og svo uppi í sveit í góðu húsi. Í ár er ekki komin ákvörðun vegna COVID-19 en allt það er opið, enda eru jólin fjölskyldusamvera og sumar hefðir fylgja enn eins og hangikjöt á jóladag en þá eru börn og barnabörn hjá okkur. Kórónuveirufaraldurinn mun hafa áhrif á líf margra og legg ég áherslu á að fólk gæti sinna nánustu og njóti saman góðra stunda," segir Þórunn að lokum.

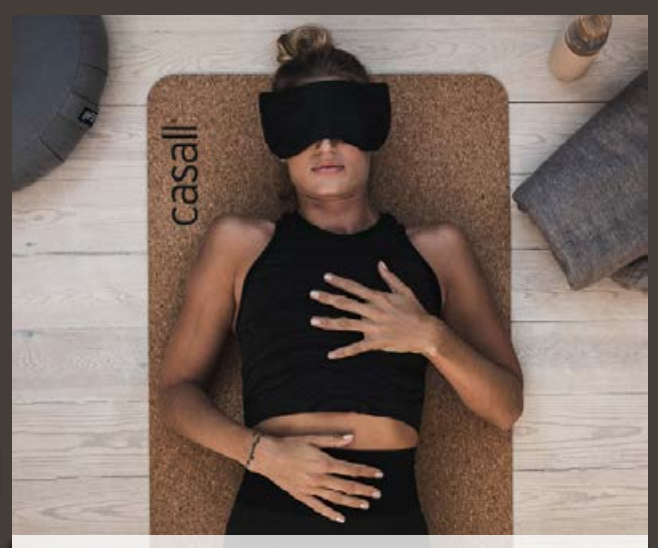








ÞRÁÐLAUS BLUETOOTH HEYRNATÓL




CASALL TÆKI OG FATNAÐUR
TILVALIN Í PAKKANN!



**Canada Goose**
dömuúlpur.









**Canada Goose**
herraúlpur.







VERSLUM Á NETINU!
SPORTIS.IS
s.520-1000

SPORTÍS

MÖRKIN 6
108 REYKJAVÍK



Árni og Kolbrún giftu sig 18. desember 2011 með eingöngu þriggja vikna fyrirvara í miðri jólatörn. Veðurguðirnir blessuðu þetta brúðkaup, enda fengu þau stillt vetrarveður og jólasnjókomu. MYNDIR/AÐSENDAR.

# Giftu sig í miðri jólatörn með 3 vikna fyrirvara



Jóhanna María Einarsdóttir
johannamaria@frettabladid.is

**Það eru nú liðin níu ár síðan þau Árni Árnason og Kolbrún Björnsdóttir gengu, eða ja, skelltu, í það heilaga, með ekki nema þriggja vikna fyrirvara, og það í miðri jólatörn.**

Eðlilega efuðust nákomnir þeim um andlegt heilbrigði þeirra beggja og sumir töldu þau gjörsamlega vera búin að missa vitið. Nú, níu árum seinna, segir Árni þetta bestu ákvörðun sem þau hafi tekið. „Við höfðum verið trúlofuð í mörg ár og ástæðan fyrir því að við höfðum ekki drifið í þessu fyrr var sú að við vorum alltaf að bíða eftir rétta tímanum.“ Það liðu þrjú ár, svo liðu tvö í viðbót og eftir um sjö ára trúlofun var lífið enn þá að þvælast fyrir þeim skötuhjúum. Hann birtist aldrei, þessi rétti tími. „Það var því ekki neitt annað í stöðunni en að drífa í þessu sem fyrst,“ segir Árni.

Það varð úr að Árni og Kolbrún gengu í það heilaga í viðurvist prests og votta, sunnudaginn 18. desember 2011, eingöngu sex dögum fyrir aðfangadag. „Dagsetningin sjálf hefur svo sem enga þýðingu fyrir okkur, en þegar við tókum ákvörðunina vildum við síður hafa brúðkaupið inni í miðri jólahátíðinni. Það kom á daginn að þessi dagur var laus og þá hófst allur frekari undirbúningur. Við töluðum við prest, Ólaf Jóhann Borgþórsson í Seljakirkju, sem var meira en til í þetta með svona stuttum fyrirvara. Svo bókuðum við Lágafellskirkju, en sú kirkja er ótrúlega falleg. Margir sem við þekkjum hafa lýst því yfir að við höfum verið brjáluð að gera þetta allt í miðju jólastressi, en það hefur komið á daginn að það er alveg æðislegt að eiga brúðkaupsafmælið í miðjum jólaundirbúningi,“ fullyrðir Árni.

## Jólalegt brúðkaupsafmæli

Árni og Kolbrún eru bæði mjög mikil jólabörn í anda og finnst þetta báðum yndislegur tími. „Við eigum okkur eina hefð á brúðkaupsafmælisdaginn og það er að verja deginum saman. Við vöknum saman, erum saman allan daginn og förum í rúmið saman. Þá gerum við hvað eina það sem við erum að bardúsa þá stundina, en oftast er það eitthvert stúss í anda jólanna. Jólahátíðin er tími þar sem við náum að slaka aðeins á og hægja á ferðinni, íhuga lífið og tilveruna. Það besta við jólin er friðurinn og róin. Mér finnst að áherslurnar hafi breyst almennt í þjóðfélaginu og fólk vill nú eiga rólegar og notalegar stundir saman í kringum jólin, í stað þess að gera allt, taka til í öllum hornum og þrífa og skrúbba allt. Þetta er einmitt tími til þess að hlúa að andlegu hliðinni og ekki hvað síst núna þegar faraldur skekur heimsbyggðina.“

## Hélt að Jesú væri jólasveinn

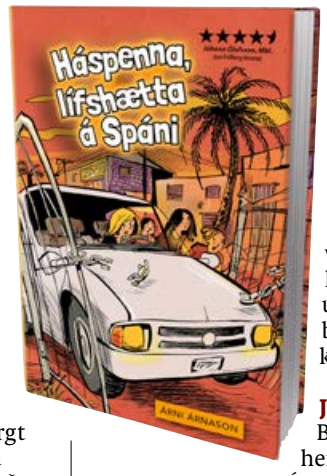
„Pétur Jesú sjálfur söng fyrir okkur í athöfninni og það er skemmtileg saga að segja frá því að dóttir okkar, sem á þessum tíma var rétt að verða tveggja ára og alger pabbagemlingur, sat í fanginu á mér alla athöfnina og ríghélt í mig. Ástæðan var sú að hún var svo ofboðslega smeyk við jólasveina og hún hélt að Pétur Jesú væri jólasveininn.“ Þess má geta að á þessum tíma skartaði Pétur vígalegu skeggi, sem hefur styrkt stoðirnar undir grunsemdir stúlkunnar til muna.

## Gefst ekki tími í stress

Árni segir að það sé í raun margt gott við að hafa ekki of langan fyrirvara þegar kemur að því að plana svona viðburð. „Það gefst enginn tími til þess að stressa sig á hlutunum. Maður verður bara að taka af skarið og velja það sem er í boði. Brúðkaup þurfa nefnilega ekki alltaf að vera risastór og flókin. Og ég mæli heilshugar með að fólk íhugi vetrarbrúðkaup. Þennan dag var veðrið alveg dásamlegt. Það var allt svo kyrrt og rótt og fallegt. Úti var jólaleg snjókoma og dúnmjúkur snjórinn á jörðinni brakaði undan skónum. Það voru miklir töfrar í loftinu. Ég geri mér grein fyrir að við vorum að sjálfsögðu heppin að fá svona gott veður, en ef það hefði gert vont veður þá ætluðum við bara að hafa það notalegt inni.



Börnin þeirra: Theodóra, Helena, Arnór Blær og Sólveig María. MYND/SISSA




Háspenna, lífshætta á Spáni er ný bók frá Árna og sjálfstætt framhald af Friðbergi forseta sem kom út í fyrra.

Einnig buðum við bara þeim allra nánustu. Þetta var í raun næstum eins og COVID-brúðkaup, níu árum á undan sinni samtíð, því það voru ekki nema rétt um þrjátíu manns í kirkjunni. Þetta var bara lítið og náið með nánustu fjölskyldu og einum, tveimur vinum hvort sínum megin. Við höfðum að vísu ekki sloppið undir 20 manna samkomubann í dag,“ segir Árni og kímir.

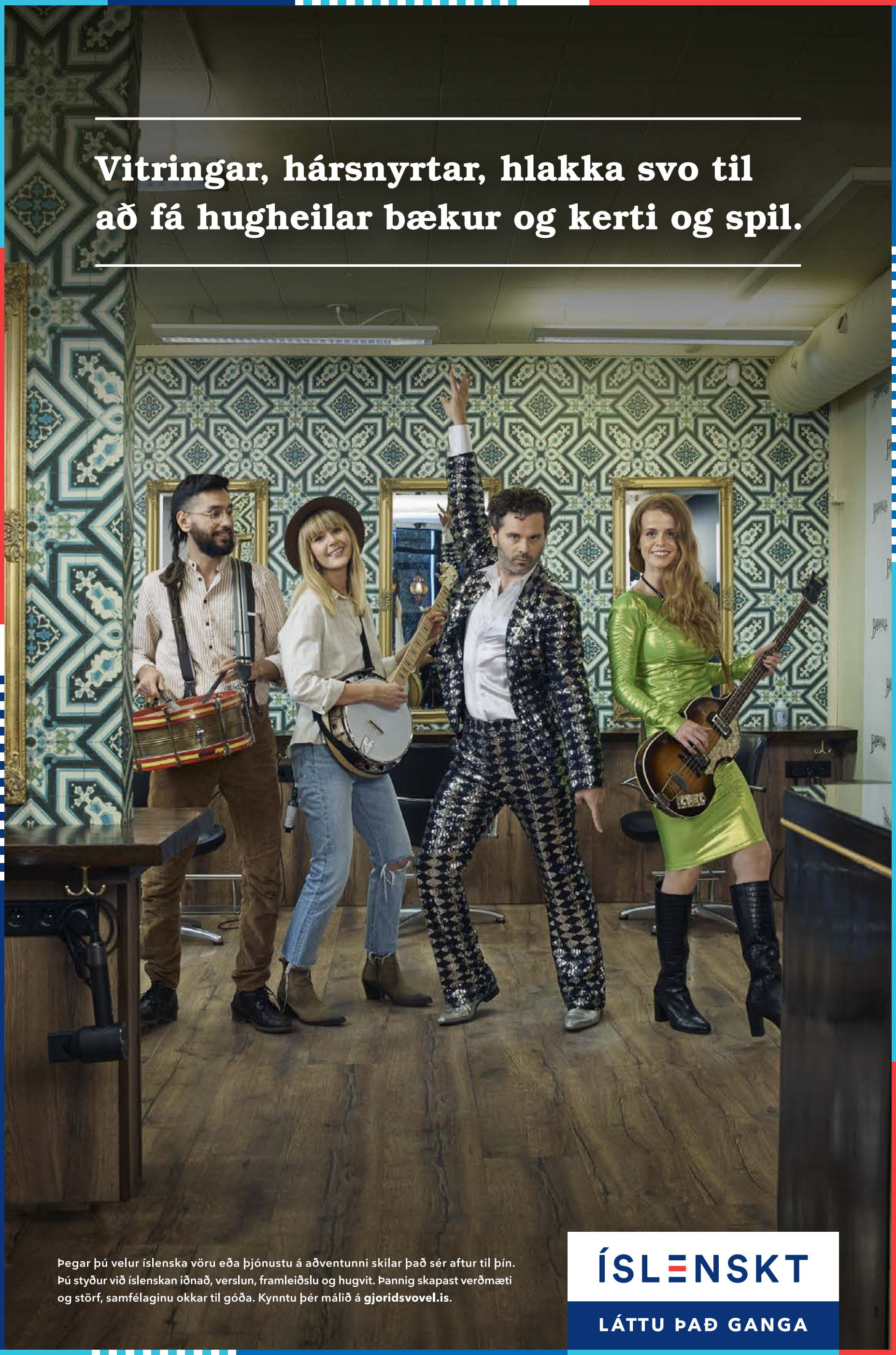
## Jólabrúðkaupsboð

Brúðkaupsveislan var haldin heima hjá nýpússuðu hjónunum. Í stað þess að reyna að komast undan jólastemningunni var ákveðið að fara frekar alla leið í jólagleðinni. „Við buðum öllum heim til okkar í jólaboð eftir athöfnina. Það var hangikjöt, malt og appelsín, laufabrauð, jólalög og allur pakkinn. Jólin í kjölfarið voru svo alveg hreint yndisleg. Að verja jólahátíðinni í hveitibrauðsdagana var alveg frábært.

Þetta var allt í allt stórkostlegur dagur og frábær ákvörðun enda vissum við bæði að við vildum verja restinni af ævinni saman. Við þurftum ekki að hugsa um það því það var ekki partur af ákvörðuninni. Það var bara tímasetningin sem þurfti að ákveða. Að vera gift hvort öðru er skuldbinding okkar gagnvart hvort öðru og ótrúlega rómantískt í þokkabót. Það var líka viss rómantík að gera þetta með svona stuttum fyrirvara og finna að maður væri tilbúinn að taka svona stóra ákvörðun með svo stuttum fyrirvara með manneskjunni sem maður elskar. Í því er falið mikið traust, enda er þetta ákvörðun fyrir lífstíð ... vonandi,“ segir Árni og hlær.

## Vinsæl barnabók

Árni er augljóslega sögumaður mikill enda kemur það á daginn að hann er að gefa út bók á vegum Bjarts bókaforlags núna í jólatörninni. „Bókin er nýlega komin út og er sjálfstætt framhald af barnabókinni Friðbergi forseta sem ég gaf út í fyrra. Þessi bók heitir Háspenna, lífshætta á Spáni og er ægilega spennandi og fyndin saga fyrir 8–13 ára. Bókin fjallar um systkinin Sóleyju og Ara sem eru á leið í frí til Spánar. En það breytist allt þegar þau komast í tæri við afar skuggalegan náunga sem hefur ekkert sérstaklega gott í hyggju.“ Bókin í fyrra var mjög vinsæl og því eru líklega margir krakkar spenntir að lesa þessa bók. Kolbrún Björnsdóttir, fyrrverandi útvarpskona á Bylgjunni, starfar nú sem framkvæmdastjóri hjá stéttarfélaginu Lífi. Einnig er hún leiðsögumaður og sinnir verkefnum fyrir Ferðafélag Íslands.




Þegar þú velur íslenska vöru eða þjónustu á aðventunni skilar það sér aftur til þín. Þú styður við íslenskan iðnað, verslun, framleiðslu og hugvit. Þannig skapast verðmæti og störf, samfélaginu okkar til góða. Kynntu þér málið á **gjoridsvovel.is**.

ÍSLENSKT

LÁTTU ÞAÐ GANGA





Hanna Rún finnur jólaskrautið hér og þar, sumt föndrar hún með syninum Vladimir Óla. En þessa dagana eru þau að föndra jólakúlur.

# Ég er ótrúlega mikið jólabarn

**Dansarinn Hanna Rún Bazev Óladóttir hefur gaman af því að skreyta heimili sitt fyrir jólin. Hún byrjar yfirleitt snemma að skreyta svo hún geti notið þess sem lengst. Í uppáhaldi er skrautið sem Vladimir Óli, sonur hennar, föndrar.**



Sandra Guðrún Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is

Hanna Rún og eiginmaður hennar, Nikita Bazev, búa á fallegu heimili í Mosfellsbænum ásamt börnunum sínum, Vladimir Óla og Kíru Sif. Þar er sannarlega jólalegt um að litast en Hanna Rún skreytir alltaf mikið og byrjar snemma að setja upp jólaskrautið.

„Sumir hneykslast á því og segja við mig, „en það eru tveir mánuðir í jólin“,“ segir Hanna Rún og hlær.

„En ég er bara svo ótrúlega mikið jólabarn. Af því að við skreytum mikið þá vil ég taka tíma í það og njóta þess að setja skrautið upp en ekki henda því öllu upp í stressi. Við viljum líka njóta skrautsins en ekki vera nýbúin að setja allt upp þegar við þurfum að taka það niður aftur.“

Heimili Hönnu Rúnar og Nikita tekur því hægt og rólega á sig jólalegri mynd eftir því sem nær dregur jólum.

„Ég er í raun alltaf að bæta einhverju við. Ég finn kannski fallega jólakúlu sem mig langar að setja á tréð. Í fyrra fann ég til dæmis svo fallega fugla rétt fyrir jól sem voru komnir á 70% afslátt, þannig að ég bætti þeim á skenkinn á Þorláksmessu. Það mesta fer samt alltaf upp í nóvember,“ útskýrir Hanna Rún.

Hún segir að jólaskrautið komi úr öllum áttum, það sé engin búð í uppáhaldi þar sem hún finnur jólaskraut frekar en annars staðar.

„Stundum er ég bara að kaupa í matinn og sé eitthvað fallegt og kaupi það. Ég finn skrautið í raun bara hér og þar og alls staðar. Þegar við höfum verið í keppnisferðum úti þá hef ég keypt skraut þar. Aðallega í Englandi, við höfum oft farið í keppnisferðir þangað fyrir jólin. Svo hefur mamma hans Nikita líka sent okkur skraut á tréð frá Rússlandi.“

Nikita er rússneskur en þar er haldið upp á jólin 6. janúar. Hanna Rún segir því að fyrir honum hafi 24. desember ekki verið neitt merkilegur dagur áður en þau fóru að vera saman.

„Hann var ekki svona mikið jólabarn eins og ég, en nú er hann rosalega mikið jólabarn. Hann elskar jólin og kippir sér ekkert upp við það þó ég byrji snemma að spila jólalög.“

Fjölskyldan heldur jólin að íslenskum sið en þau hafa ekki haldið sérstaklega upp á rússnesku jólin þann 6. janúar hingað til.

„En við leyfum jólatrénu samt að vera uppi lengur, oft út janúar. Svo fæddist dóttir okkar 6. janúar svo það er lukkudagurinn okkar,“ segir Hanna Rún.



Hanna Rún er mikið jólabarn og nýtur þess að skreyta fyrir jólin. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

## Föndrar með syninum

Það jólaskraut sem er í mestu uppáhaldi hjá Hönnu Rún er skrautið sem Vladimir Óli, sonur hennar, hefur föndrað.

„Bestu jólagjafirnar eru skrautið sem sonur minn hefur föndrað á leikskólanum. Hingað til er það bara sonur minn sem hefur verið að föndra en ég hlakka til þegar dóttir mín byrjar líka á því.“

Á heimilinu eru, eins og er, tvö jólatré. Eitt stórt í stofunni og svo annað aðeins minna í sjónvarpshorninu við hliðina á arninum sem Vladimir Óli á og skreytir sjálfur.

„Svo vill maðurinn minn kaupa

> **Af því við skreytum mikið þá vil ég taka tíma í það og njóta þess að setja skrautið upp.**
>
> Hanna Rún Bazev Óladóttir

annað fyrir Kíru Sif en ég á eftir að finna út hvar það á að vera, við erum allavega með tvö núna,“ útskýrir Hanna Rún.

Auk þess að skreyta allt heimilið sitt fallega fyrir jólin föndrar Hanna Rún líka jólakúlur sem hún selur í verslun foreldra sinna, Gullsmiðju Óla.

„Sonur minn hefur verið að föndra mikið með mér alveg frá því hann var bara pínulítill. Við fórum að skreyta jólakúlur með kristöllum eins og ég set á danskjólana mína. Við vorum bara að skreyta kúlurnar til að setja á tréð hjá okkur en svo voru svo margir sem sáu þetta og fóru að spyrja hvort hægt væri að kaupa svona kúlur af mér. Ég ákvað þess vegna að búa til kristalskúlur sem ég er með í sölu hjá pabba og mömmu. Það sló í gegn svo nú er þetta orðið árlegt.“

Hanna segist sitja sveitt þessa dagana við að föndra kúlurnar, sem eru hengdar upp á tré í gullsmiðjunni.

„Svo erum við Vladimir líka að dunda okkur við að föndra á jólatréð og jólaskrautið er smátt og smátt að verða komið upp í öllu húsinu.“

Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi.
Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi
STOFNAÐ 1939

Stuðningur til sjálfstæðis

# NÁTTFÖT & KÓSÝFÖT

## í stærðum 14-30 eða 42-58

Sjáðu úrvalið í netverslun www.curvy.is
eða komdu í verslun Curvy
í Hreyfilshúsinu við Grensásveg

Curvy



FRÍ HEIMSENDING
EF AÐ VERSLAÐ ER FYRIR
5000 KR EÐA MEIRA



Náttkjóll
9.990 kr
Stærðir 14-28



Jogging Peysa
4.990 kr
Stærðir 14-24

Jogging buxur
4.990 kr
Stærðir 14-24



Velur Peysa
7.990 kr
Stærðir 14-28

Velúr Buxur
7.990 kr
Stærðir 14-28



Peysukjóll
7.990 kr
Stærðir 14-28



Náttbuxur
4.990 kr
Stærðir 14-24



Bolur
3.990 kr
Stærðir 16-26

*Verslunin Curvy * Fellsmúli 26 v/Grensásveg, 108 Reykjavík * sími 581-1552 * www.curvy.is*

# Öðruvísi hangikjötssalat

**Það er ýmislegt hægt að gera með hangikjötið. Tvíreykt hangikjöt er hægt að borða hrátt og setja í jólalegt salat. Nanna Rögnvaldardóttir heldur úti blogginu Konan sem kyndir ofninn sinn. Þar má finna margar frábærar uppskriftir, meðal annars þetta salat sem Nanna gaf okkur leyfi til að birta til að gefa hugmyndir um hangikjöt á annan veg en við eigum að venjast.**

Nanna miðar uppskriftina við fjóra og notar 80–100 g af tvíreyktu hangikjöti. Hún var með sauðahangikjöt úr Mývatnssveit, 5–6 þurrkaðar apríkósur (mjúkar, ekki harðþurrkaðar), 4–5 gráfíkjur (líka mjúkar), væna lúku af klettasalati og 1/2 granatepli. „Ég skar hangikjötið í þunnar, litlar sneiðar (best að það sé hálffrosið, þá gengur betur að skera það þunnt) og apríkósurnar og gráfíkjurnar í bita eða þunnar sneiðar og blandaði saman við klettasalatið á diskunum. Svo skóf ég fræin úr granateplinu og stráði þeim yfir," segir hún.

> Ég skar hangikjötið í þunnar, litlar sneiðar, best að það sé hálffrosið, þá gengur betur að skera það.
>
> Nanna Rögnvaldardóttir

„Síðan hrærði ég saman 2 msk. af góðri olíu, 2 tsk. af góðu balsamediki, nokkra dropa af hlynsírópi og ögn af pipar og salti og dreypti yfir. Ég notaði blöndu af hnetu- og truffluolíu, 40 ára gamalt balsamedik og ekta, kanadískt hlynsíróp.

## Hangikjötssalat með ávöxtum og granateplum

- 80–100 g tvíreykt hangikjöt
- 5–6 þurrkaðar apríkósur
- 4–5 gráfíkjur
- Lófafylli af klettasalati
- ½ granatepli
- 2 msk. góð olía
- 2 tsk. gott balsamedik
- Nokkrir dropar af hlynsírópi
- Salt og Pipar



**Hangikjötssalat með ávöxtum og granateplum. Mjög ljúffengt og ekki síður fallegt.**



**Nanna Rögnvaldardóttir hefur gaman af því að prófa nýjungar í matargerðinni. Hér gefur hún skemmtilega og öðruvísi uppskrift.** FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



# JÓLAGJAFIR HLAUPARANS




Hlaupasokkar verð frá 1.990 kr.




Merino-bolur 14.990 kr.




Hálkugaddar 3.990 kr.




Hypervolt nuddbyssa 64.990 kr.




Vatnsheldur jakki 29.990 kr.




Dúnmjúkir inniskór 9.990 kr.



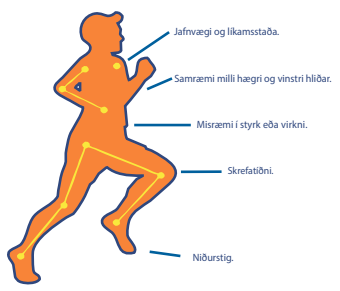

Brooks húfa 4.990 kr.




Þrýstistígvél frá 79.990 kr.




Vatnsheldar buxur 20.990 kr.




Hlaupagreining 17.990 kr.




Pro-hlaupabelti 6.990 kr.




Verðlauna íþróttanærfatnaður




NATHAN höfuðljós 6.990 kr.




AERO Fyre 37.990 kr.




Hyperion tempo 25.990 kr.




Þrýstikálfahlífar 7.990 kr.




Hlaupabuxur frá 12.990 kr.




Cascadia 15 GTX vatnsheldir
Verð ~~26.990~~ kr. Nú 19.990 kr.




Nuddsáravörn frá 1.990 kr.




Upphæð að eigin vali

**Við bjóðum upp á vandaðar vörur bæði fyrir byrjendur og lengra komna.**
**Full þjónusta við val á skóm og búnaði.**



FÆTUR TOGA
LEIÐIN TIL ÁRANGURS

Höfðabakka 3
Kringlunni, 3. hæð
Sími: 55 77 100
faeturtoga.is



Lára Lind heldur úti metnaðarfullu bloggi á netinu og á Instagram. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR

# Ljúffengar smákökur án dýraafurða



Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Jólaturnar Láru eru einstaklega hátíðlegir en hægt er að sjá uppskriftina á veganhjalaru.com.

**Lára Lind Jakobsdóttir gerðist grænmetisæta fyrir þremur árum og segir þá ákvörðun hafa opnað fyrir sér nýjan heim, meðal annars hvað eldamennsku og bakstur snertir.**

Lára Lind er 24 ára gömul, hefur búið víða og fengist við ýmislegt. „Ég er uppalin í Grindavík og búsett í Garðabæ. Ég útskrifaðist úr Menntaskólanum á Akureyri og kláraði síðan ljósmyndun núna í maí en ásamt því hef ég lært förðunarfræði og hljóðtækni."

## Ný innsýn og áhugi á matargerð

Lára heldur úti vinsælu matarbloggi undir heitinu „Vegan hjá Láru". „Ég byrjaði á minni vegan-vegferð fyrir um þremur árum þegar ég byrjaði á því að hætta að borða kjöt, síðan tók ég út mjólkurvörur og síðast fisk. Ég hef verið 100% vegan í um eitt og hálft ár núna og í gegnum þetta þriggja ára ferli fékk ég nýja innsýn í og áhuga á matargerð."

Óhætt er að fullyrða að sú ákvörðun hafi opnað nýjan heim fyrir Láru. „Sá áhugi leiddi mig út í það að opna vegan matarblogg og deila mínum uppskriftum að fljótlegum og auðveldum veganmat og bakstri fyrir alla. Ég hef einnig haldið grænkera-fyrirlestur um veganmat, áhrif þess og fleira, og er það klárlega eitthvað sem mig langar að fara meira út í."

Nú styttist óðum í jólin og Lára segist full eftirvæntingar eftir jólunum í ár. „Ég er jólabarn, en það fer oftast eftir því hvað ég næ að eyða miklum tíma í aðventuna hversu langt ég fer með jólaæðið. Ég er mjög spennt fyrir jólunum í ár."

## Öðruvísi samband við mat

Þegar Lára er spurð að því hvers vegna hún hafi ákveðið að hætta að borða kjöt nefnir hún nokkur atriði. „Ég hætti að borða kjöt fyrir um þremur árum. Ég fann helst fyrir ákalli frá líkamanum mínum um að breyta til í fæðu og eiga öðruvísi samband við mat. Læra meira um næringu og hugsa út í hvaðan maturinn kemur."

Út frá þessari hugarfars- og lífsstílsbreytingu ákvað Lára að taka þetta skrefinu lengra. „Ferlið mitt að því að verða 100% vegan gerðist yfir þriggja ára skeið og fyrir mér var þetta ákveðin keðjuverkun sem fór í gang með meiri þekkingu á mat, næringu, dýravernd og út frá umhverfisjónarmiðum."

Lára segir margt hafa breyst á þessum tíma. „Það hefur aldrei verið jafn mikið úrval af veganmat og -vörum eins og í dag og ég fagna því vel. Með tímanum eru líka alltaf fleiri að verða vegan og prófa að breyta til og smakka, vitundarvakningin tengd dýravernd er alltaf að verða meiri."

## Einfalt að vegan-væða

Lára nýtur þess að baka í aðdraganda jólanna og í ár verður engin undantekning á því. „Fyrir mér






Ómótstæðilegir jólaturnar, brakbitar og lakkrístoppar. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR

þurfa alltaf að vera lakkrístoppar og sörur á jólunum. Í ár ákvað ég einnig að gera brakbita sem eru konfektmolar og jólatoppar með súkkulaði og trönuberjasultu."

Hún segir jólamatinn hafa verið nokkuð svipaðan eftir að hún tók ákvörðun um að hætta að neyta dýraafurða. „Frá því ég byrjaði að vera vegan hefur verið innbökuð vegan steik með sveppum, sætum kartöflum og fleira, brúnaðar kartöflur, vegan Waldorfsalat og sveppasósa. Í eftirrétt er góð kaka með jólaísnum, auðvitað allt vegan."

Þá segir Lára það hafa komið sér á óvart hversu auðvelt sé að útfæra hefðbundnar uppskriftir á vegan-máta og gefur nokkur góð ráð hvað það snertir. „Mér finnst oftast koma fólki á óvart hvað það getur verið auðvelt að vegan-væna ýmsan hátíðarmat og bakstur. Til dæmis má nefna Waldorfsalatið fræga, en þá er hægt að skipta út og nota veganrjóma og suðusúkkulaði. Í brúnuðu kartöflunum notar maður þá smjörlíki í staðinn fyrir smjör. Svo er það veganmöndlurjómi í sveppasósuna góðu. Mér finnst svona innbakaðar vegan-steikur mjög góðar og það var auðveldara að útbúa það frá grunni en ég hélt, svo er auðvitað einnig hægt að kaupa það tilbúið."

Hún ráðleggur fólki að nálgast veganmatseld með opnum huga og segir ótal valmöguleika í boði sem geri fólki kleift að útbúa dýrindis máltíðir, án dýra. „Það er auðveldara að elda og borða veganmat en margir halda. Það eru til frábærar vörur til að skipta út og svo rosalega margir valmöguleikar til að prófa. Þegar ég byrjaði á þessari vegan vegferð langaði mig helst að geta eldað sama klassíska matinn og baka sömu kökurnar nema í vegan búningi."

Áhugasöm geta þá nálgast hafsjó af einföldum uppskriftum, innblæstri og fróðleik á bloggi og Instagram-síðu Láru. „Á matarblogginu mínu, veganhjalaru.com, og undir Instagram aðganginum @veganhjalaru hef ég verið dugleg að sýna alls konar leiðir og hugmyndir að mat og bakstri. Allar uppskriftir má nálgast á heimasíðunni en veganmatur þarf alls ekki að vera flókinn eða taka mikinn tíma, endilega prófið, þar er heill heimur af nýju bragði og gúrmé mat!"

Lára bakaði hvorki meira né minna en þrjár tegundir af smákökum fyrir Fréttablaðið og hægt er að nálgast allar uppskriftirnar bæði á heimasíðu hennar og Instagram-síðu. Hér er uppskrift að ljúffengum lakkrístoppum sem Lára hefur lagt mikla vinnu í að þróa.

## Lakkrístoppar – vegan og án glútens

**Innihald á u.þ.b. tvær ofnplötur:**

- 6 msk. kjúklingabaunasafi / aquafaba
- 200 g púðursykur
- 70 g lakkrískurl
- 100 g suðusúkkulaði

Hita ofninn á 150 °C blástur. Hræra kjúklingabaunasafanum í hrærivél saman í 15–20 mínútur. Þá ætti safinn að verða alveg hvítur og stífur. Næst set ég púðursykurinn hægt og rólega saman við, aðeins matskeið í einu, á meðan ég hræri enn þá í hrærivél. Á meðan ég bæti púðursykrinum við hræri ég alveg í 20 mínútur til viðbótar. Eftir þann tíma áttu að geta hvolft skálinni og marengsblandan á ekki að haggast. Næst blanda ég mjög smátt söxuðu suðusúkkulaði og lakkrískurli við marengsblönduna með sleif. Mjög varlega, rólega og hægt. Því minni sem topparnir eru, því betra og öruggara er að baka þá. Ég nota rúmlega teskeið, aðeins minna, fyrir hvern topp á bökunarplötu með bökunarpappír. Best er að hafa hraðar hendur á meðan toppunum er komið fyrir á plötunni, því að það sem heldur þeim „fluffy" er loftið eftir þeytinginn í hrærivélinni og fellur hann með tímanum. Ef þú átt afgang eftir í skálinni og ætlar að nota þá á næstu ofnplötu er best að geyma skálina í ísskáp á milli til að halda loftinu í deiginu á milli platna. Ég baka toppana í 15 mínútur, mínútu til eða frá. Þegar ég tek þá út úr ofninum er mikilvægt að leyfa þeim að kólna í 2–3 mínútur áður en þeir eru teknir af plötunni.

Njótið!


NÓA Konfekt
Hver er þér svo kær?
GOTT AÐ GEFA – HIMNESKT AÐ ÞIGGJA

VORAR



**HVÍTANES** merino buxur
**Kr. 11.990.-**

**ELÍ** flíspeysa
**Kr. 11.990.-**



**VOGAR** húfa
**Kr. 990.-**





**MINNA** Merínó ullarpeysa
**Kr. 19.990.-**



**SÖLVI** fóðruð hettupeysa
**Kr. 11.990.-**



**REYNISFJARA** göngustafir
**Kr. 9.990.-**



**HEIÐI** barna úlpa
**Kr. 18.990.-**



**STARRI** barnahúfa með endurskini
**Kr. 2.590.-**



**HIMINN** barna hettupeysa
**Kr. 6.990.-**



**HVÍTANES** merino bolur
**Kr. 13.990.-**



**FUNI** Dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**



**ARIEL** angora ullarsokkar
**Kr. 1.298.-**



**HIMINN** barna jogging buxur
**Kr. 5.990.-**

**RAGNAR** Ecodown® úlpa
**Kr. 27.990.-**



**HOFSÁ** ullarteppi
**Kr. 24.990.-**



**HILDA** dúnúlpa
**Kr. 67.990.-**



Vinir fá sérkjör

Skráning á **icewear.is**

**RUMUR** flannel skyrta
**Kr. 9.990.-**



**Helly Hansen** Fremont
**Kr. 26.990.-**



**STRAUMNES**
barna merino ullarpeysur
**Kr. 4.490.-**



**VETUR** húfa
**Kr. 2.990.-**



**VALUR** hettupeysa
**Kr. 9.990.-**



**HVÍTANES**
merino bolur
**Kr. 13.990.-**



**LOGAN** hettupeysa
**Kr. 6.990.-**



**RÖKKVI** göngubuxur
**Kr. 11.990.-**





**FUNI** dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**



**KLEMENZ** hettupeysa
**Kr. 8.990.-**

**FJÖRÐUR** hanskar með gripi
**Kr. 2.990.-**





**FUNI** dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**

**MÍA** tveggja tveggja laga regnjakki
**Kr. 18.990.-**



**HALLUR** dúnúlpa
**Kr. 67.990.-**



**ELÍ** flíspeysa
**Kr. 11.990.-**



**STEINAR** coolmax göngusokkar
**Kr. 1.490.-**



**ELÍ** flíspeysa
**Kr. 11.990.-**





**HEIÐI** barna úlpa
**Kr. 18.990.-**



**HVÍTANES**
merino buxur
**Kr. 11.990.-**

**SÓL** barna vettlingar
**Kr. 2.790.-**





**MÍA** tveggja laga regnbuxur
**Kr. 14.990.-**

**KLETTUR** húfa
**Kr. 2.490.-**





**BRÁ** dúnvesti
**Kr. 14.990.-**

**SÓL** barna ullarhúfa
**Kr. 2.990.-**





**MÁNI** ullarpeysa
**Kr. 14.990.-**

**RAGNA** Ecodown® úlpa
**Kr. 27.990.-**





**YLUR** ullarteppi
**Kr. 9.990.-**



**FUNI** dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**



**ÁSTMAR** merínó ullarpeysa
**Kr. 11.990.-**

**GRÍMSEY** hanskar
**Kr. 2.990.-**



# Hlýjar Icewear gjafir

## ICEWEAR MAGASÍN

KRINGLAN · LAUGAVEGUR 91 · SMÁRALIND

**Hlíð** barna hettupeysa
**Kr. 5.990.-**





**VALUR**
jogging buxur
**Kr. 8.990.-**



**SIGURÐUR**
boxer 3 í pakka
**Kr. 4.990.-**





**HVÍTANES**
merino bolur
**Kr. 13.990.-**



**ASOLO** Falcon
**Kr. 29.990.-**

**KAROL** stuttermabolur
**Kr. 3.990.-**



**HIMINN** barna hettupeysa
**Kr. 6.990.-**





**STRAUMNES**
barna merino ullarbuxur
**Kr. 3.990.-**



**FUNI** dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**



**SÓL** barna merínó peysa
**Kr. 6.990.-**



**ÁSTHILDUR** hneppt merino peysa
**Kr. 13.990.-**



**HVÍTANES**
merino buxur
**Kr. 11.990.-**

**VIÐAR** ullarhúfa
**Kr. 2.990.-**





**FUNI** dúnúlpa
**Kr. 33.990.-**

**HLÝJA** ullarteppi
**Kr. 10.900.-**





Sylvía hefur málað um 3.000 jólakúlur en þetta byrjaði allt á peningalausum jólum þegar hún þurfti að redda jólagjöfum handa fólkinu sínu.

# Ást, styrkur og alúð í hverri jólakúlu

**Listakonan Sylvía Björgvins Vinjars hefur vakið töluverða athygli fyrir gullfallegar og einstakar handmálaðar jólakúlur með ýmiss konar persónulegu myndefni.**

Jólakúlurnar sem Sylvía gerir eru bæði fallegar og með alls konar myndefni og sumar hverjar eru afar persónulegar. „Ég byrjaði fyrst að mála á jólakúlur ein peningalaus jólin fyrir tólf árum til að redda jólagjöfum handa vinum og vandamönnum. Næstu jól á eftir byrjaði ég að selja þær á mörkuðum og í verslunum. Núna býð ég eingöngu upp á sérpantanir á kúlunum," segir Sylvía.

## Sogast í að vera krútt

Ásamt því að mála á jólakúlur fyrir jólin málar Sylvía líka myndir og er bæði þreifandi og leitandi sem listamaður. „Ég leik mér með ýmsa stíla og langar alltaf mjög mikið að vera kúl og töff og segja eitthvað stórt sem listamaður. En svo sogast ég ósjálfrátt til baka í að vera krútt og gera eitthvað dúllulegt og fallegt. Það sem ég sæki nefnilega mest í og er mér eðlislægt, er að segja sögur og ná ákveðinni tilfinningu. Ég sæki rosalega mikið í ró og kyrrð, myrkrið og kuldann."

## Persónulegar jólakúlur

Að sögn er alltaf vinsælt að biðja um klassískar jólakúlur eins og með jólasveinunum, Grýlu eða Leppalúða. „Aðrir sérpanta persónulegri kúlur eins og parakúlur, fjölskyldukúlur, afa- og ömmukúlur, vinkonukúlur, fyrstu-jólinkúlur eða með einhverju sérstöku frá árinu sem er að líða. Svo hef ég fengið alls konar skemmtilegar og sérstakar beiðnir eins og að fá geimverur á kúluna eða huldufólk, Star Wars eða þriðja augað. Svo er líka alltaf vinsælt að fá gæludýrin á kúlur."

## Mörg þúsund jólakúlur

„Í ár er ég líklega búin að mála á um 60 kúlur, en það er mismikið eftir árum hversu mikið er að gera hjá mér og hversu margar kúlur ég mála á. Ætli ég hafi ekki allt í allt málað á einhvers staðar á milli 2.000 og 3.000 jólakúlur. Mér þykir ótrúlega vænt um allar kúlurnar sem ég hef málað og hef merkilega gaman af þeim ár eftir ár. Mér finnst alltaf gaman að gera kúlur eftir teikningum barna. Það er auðvitað ekki mín listsköpun, en ég ímynda mér gleðina þegar börnin opna pakkann og sjá myndina sína á kúlu, og það gleður mig."






Barnakúlurnar eru alltaf vinsælar. Hér hafa tvíburar fæðst.



Gáttaþefur elskar ilminn af jólasteikinni.



Jóhanna María Einarsdóttir
johannamaria
@frettabladid.is



Sylvíu þykir vænt um allar kúlurnar sem hún hefur málað á og hefur alltaf jafngaman af þeim ár eftir ár.



Það má nú ekki vanta Grýlu, Leppalúða og jólaköttinn.



Sylvía málar líka fjölskyldukúlur.



Ætli hér sé kominn Pottaskefill?



Englakúlurnar málar Sylvía af sérstakri alúð, ást og styrk.

> **Mig langar alltaf mjög mikið að vera kúl og töff og segja eitthvað stórt sem listamaður. En svo sogast ég ósjálfrátt til baka í að vera krútt og gera eitthvað dúllulegt og fallegt**
>
> Sylvía Björgvins Vinjars



Ketkrókur prýðir þessar jólakúlur, eftirvæntingarfullur með hangiketið.



Hér er krúttlegt par að njóta í aðdraganda jólanna.

## Fullt af ást í hverri kúlu

Þær allra uppáhalds og eftirminnilegustu kúlurnar segir Sylvía þó vera englakúlurnar. „Það eru þær sem ég geri fyrir fólk sem hefur misst börn. Englakúlurnar eiga sérstakan stað í hjarta mínu og ég vanda mig extra við þær og hugsa sérstaklega fallega og set fullt af ást og styrk í þær."

Jólakúlurnar hennar Sylvíu og aðra listmuni má finna á Facebook-síðu hennar, Sylvía Björgvins Vinjars, og á Instagram. Undanfarið hefur Sylvía einnig unnið að skemmtilegu verkefni með stráknum sínum og tengdadóttur. „Þetta er spil sem heitir Reckless Sloths. Spilið er hans hugmyndavinna og ég sé um teiknihliðina. Spilið er núna á Kickstarter og hefur gengið ótrúlega vel."

# verður gjöfin þín organic í ár?

Gjafapakkarnir frá **dr.**organic eru
fullkomin gjöf fyrir þá sem
þér þykir vænt um.

Gjafapakkarnir innihalda
það besta úr vinsælu
vörulínum **dr.**organic.




dr.organic®

**Sölustaðir: Hagkaup, Krónan, Fjarðarkaup, Heilsuhúsið, Heimkaup.is og öll helstu apótek.**

# Andvökuhugmynd sem vatt upp á sig



Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is

**Védís Kara Reykdal Ólafsdóttir stofnaði hóp sem heitir Jólakraftaverk á Facebook. Hópurinn gerir fólki sem þarf aðstoð við að kaupa jólagjafir fyrir börn og þeim sem vilja hjálpa þeim kleift að ná saman.**

Védís Kara Reykdal Ólafsdóttir stofnaði Facebook-hópinn Jólakraftaverk árið 2014 til að hjálpa fólki sem er í vandræðum með að gefa börnum undir 18 ára aldri jólagjafir. Í dag fer starfsemin fram undir stjórn stjórnenda hópsins, þeirra Öldu, Hafrúnar, Hólmfríðar og Elsu. Jólin eru mörgum mjög erfiður tími og því miður eru margar fjölskyldur á Íslandi sem hafa ekki fjármagn til að gera eins vel við sína nánustu og þau langar.

„Hópurinn þjónar í rauninni eins og milliliður og tengir saman fólk sem þarf hjálp og fólk sem vill hjálpa. Fólk sem veit að það mun eiga erfitt um jólin leitar til hans og það er auglýst eftir fólki sem hefur áhuga á að hjálpa," segir Védís. „Í ár var settur af stað spurningalisti mjög snemma til að athuga hverjir væru til í að hjálpa og það var mikill fjöldi fólks sem ætlaði að gera það. Það er magnað að sjá hversu margir vilja leggja fram hjálparhönd.

Þeir sem sjá fram á að eiga erfitt geta sent skilaboð á stelpurnar í stjórninni og sagt hvernig gjöfum er óskað eftir. Við höfum reyndar lítið verið í matargjöfum, það eru aðrir sem sinna því," segir Védís. „Svo er auglýst eftir ákveðinni gerð af gjöf í hópnum og þá getur einhver tekið að sér að gefa hana, annaðhvort með beinu sambandi við þann sem bað um hjálp eða í gegnum stelpurnar. Það er samt aldrei nein pressa á neinn eða skylda að gera neitt.

Við vitum að það eru fjölskyldur um allt land sem þurfa hjálp um jólin og ég vissi að þetta yrði erfitt ár út af COVID og það hefur sýnt sig, það hafa margar beiðnir um hjálp komið snemma og núna erum við að auglýsa eftir jólaálfum sem geta hjálpað," segir Védís. „Ég hef heyrt það frá fólki sem tekur þátt, til dæmis einni sem tók þátt í þrjú ár, að það gefi þeim mjög mikið að geta hjálpað einhverjum."



**Védís Kara Reykdal Ólafsdóttir stofnaði Facebook-hópinn Jólakraftaverk árið 2014 og ætlaði fyrst bara að hjálpa með jólakjóla, en hugmyndin fór á flug og vatt upp á sig. Margir vildu hjálpa og marga vantaði aðstoð og eitt árið voru afgreiddar yfir 1.000 gjafir.**

FRÉTTABLAÐIÐ/SGTRYGGUR ARI

> Við vitum að það eru fjölskyldur um allt land sem þurfa hjálp um jólin og ég vissi að þetta yrði erfitt ár út af COVID og það hefur sýnt sig, það hafa margar beiðnir um hjálp komið snemma og núna erum við að auglýsa eftir jólaálfum sem geta hjálpað.
>
> Védís Kara Reykdal Ólafsdóttir



FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

## Leiddist í fæðingarorlofi

Védís segir að hugmyndin á bak við þetta hafi fæðst á andvökunótt um jólin 2014.

„Þetta voru fyrstu jólin hjá næstyngstu stelpunni minni og hún var búin að sofa mjög illa. Fyrst ætlaði ég bara að hjálpa með jólakjóla, ekkert meira, en svo vatt þetta svona svakalega upp á sig eftir að þessi hópur fór eins og eldur í sinu um allt Facebook," segir Védís. „Ég saumaði nokkra kjóla og fékk svo hjálp við aðrar gjafir. Ég týndist í þessu á þessum tíma, ég var búin að klára allan minn jólaundirbúning og var að finna leiðir til að láta mér ekki leiðast. Maðurinn minn var að vinna 12 tíma vaktir og ég var í fæðingarorlofi.

Ég kunni enga fatahönnun né að sauma kjóla, þetta kom bara með æfingunni. Það er kannski skrítið að taka upp á því að sauma kjóla, en ég er puttaóð og þarf að gera eitthvað með höndunum og þetta var leið til þess," segir Védís. „Svo stigmagnaðist þetta út í það sem þetta er í dag."

Védís segist aldrei hafa þurft að leitast eftir að fá fólk til að taka þátt í starfinu.

„Þetta varð mjög stór hópur mjög fljótt og við erum enn að fá beiðnir um inngöngu. Ég veit ekki hvort það er fólk sem er að leita eftir hjálp, vilja hjálpa eða eru bara að fylgjast með. Við hleypum öllum inn. Núna eru meðlimirnir yfir sex þúsund og við erum fimm í stjórninni," segir Védís. „Umfang verkefnisins er breytilegt á milli ára en þetta er sífellt að stækka og eitt árið voru afgreiddar yfir 1.000 gjafir."

## Einn gaf 30 þúsund alveg nafnlaust

Védís segir að það sé ein minning úr starfinu sem standi sérstaklega upp úr.

„Ég held að það hafi verið á þriðja árinu sem ég fékk símtal frá einhverjum manni sem vildi gefa peninga til fjölskyldu í neyð algjörlega nafnlaust," segir hún. „Þetta situr smá í mér, en ég held að hann hafi gefið þremur fjölskyldum 10 þúsund krónur og náði einhvern veginn að gera millifærsluna í bankanum alveg nafnlausa, sem ég vissi ekki að væri hægt.

Ef þú vilt leggja fram hjálparhönd ræðurðu alveg hversu mikið þú gefur og hversu mikið þú treystir, þetta er bara spurning um hvort þú vilt hjálpa eða ekki," segir Védís. „Auðvitað er alltaf hætta á skemmdum eplum sem reyna að misnota svona starfsemi, en það hafa komið upp mjög fá tilfelli þess á þeim langa tíma sem við höfum staðið fyrir þessu, að minnsta kosti sem við höfum orðið varar við.

Sumir kjósa að leggja frekar inn fyrir gjöfum og þá sendum við alltaf kvittanir til að sýna að við setjum ekki krónu í eigin vasa," segir Védís. „Við höfum líka fengið hjálp frá fyrirtækjum og tökum bara allri aðstoð opnum örmum."



KitchenAid®

# HRÍMHVÍTT JÓLATILBOÐ

## ÖLLUM HRÍMHVÍTUM 156 HRÆRIVÉLUM MEÐ GLERSKÁL FYLGIR AUKASKÁL AÐ EIGIN VALI.




## HRÍMHVÍT 156 HRÆRIVÉL OG AUKASKÁL · VERÐ 99.995

Hægt að velja um venjulega stálskál eða glæsilega skrautskál.



## SKRAUTSKÁLAR Á JÓLATILBOÐI!

Vandaðar keramikskálar í miklu úrvali. Tilvalin leið til þess að breyta til og fríska upp á gömlu hrærivélina, eða sem gjöf fyrir bakarann í fjölskyldunni. Margir litir og mynstur í boði.

**FULLT VERÐ 13.995 | JÓLATILBOÐ 10.995**

**BETRA BORGAR SIG**

Opið virka daga 10 – 18 | Laugardaga 11 – 16

RAFLAND

Síðumúla 2-4 | 520 7900 | rafland.is

# Jólin hafa alltaf heillað



Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

**Díana Símonardóttir tekur jólaskrautið upp viku fyrir aðventuna og skreytir heimilið hátt og lágt en hún á 25 kassa af skrauti. Á aðfangadagskvöld dansar fjölskyldan í kringum jólatréð og hún segir það skapa mikla stemningu.**

Díana hefur alltaf verið mikið jólabarn og man eftir sér sem lítilli stelpu, þar sem hún lá undir jólatrénu og dáðist að ljósunum og skrautinu. „Jólin hafa alltaf heillað mig og eru minn uppáhaldstími á árinu. Ég er alin upp við danska jólasiði því mamma mín var frá Danmörku. Hún kom til Íslands sem au-pair, kynntist pabba og bjó hér alla ævi. Mamma hélt í jólahefðir frá sínu heimalandi. Við fengum svínabóg með öllu tilheyrandi í jólamatinn og svo útbjó hún góðan eftirrétt. Hann var gerður úr eplamauki og ristuðu brauðraspi, þetta tvennt var sett í nokkur lög í skál og rjómi á toppinn. Þegar búið var að vaska upp eftir jólamatinn á aðfangadagskvöld var jólatréð dregið fram á mitt gólf, sungin jólalög og dansað í kringum tréð. Mamma söng eitt lag á dönsku og þetta var mjög skemmtilegt," segir Díana, sem hefur haldið þessum sið eftir að hún stofnaði sjálf fjölskyldu. Hins vegar ákváðu þau Smári B. Ólafsson, eiginmaður hennar, að fara eigin leiðir hvað varðar jólamatinn. „Hann var vanur því að fá lambakjöt svo við vildum finna eitthvað sem okkur finnst báðum gott. Síðustu þrjátíu árin höfum við því verið með kalkún, sem öllum í fjölskyldunni finnst löngu orðið ómissandi á aðfangadagskvöld," segir hún.

Það hefur ekki farið fram hjá vinum og ættingjum Díönu að jólin eru hennar eftirlætistími. „Þegar ég varð fimmtug hvatti vinur minn mig til að bæta millinafninu Jóladís við nafnið mitt. Ég ákvað að slá til og sótti um það hjá Þjóðskrá en fékk ekki leyfi til þess að nota það sem millinafn og var bent á að sækja um það sem fornafn. Það varð að vísu ekki úr því en ég skrifa mig nær alltaf sem Díönu Jóladís. Hver veit nema ég sæki aftur um þegar ég verð sextug," segir Díana og skellir upp úr.



Díana hefur safnað í skemmtilega jólaþorp í nokkur ár. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Frábært jólaþorp hjá Díönu.



Díana skreytir heimilið snemma.

## Setur upp jólaþorp

Díana á heilmikið af jólaskrauti sem fyllir tuttugu og fimm kassa. Hún hefur mikla ánægju af því að taka skrautið tímanlega upp og klæða heimilið í jólabúning. „Ég tek næstum allt annað niður og set upp jólaskraut, jólamyndir og jólasokka um leið og Léttbylgjan fer loksins að spila jólalögin sem ég bíð eftir allt árið. Ég sauma út jólamyndir allt árið um kring og í seinni tíð hef ég saumað jólasokka fyrir fjölskylduna. Við hjónin ákváðum að búa til jólaþorp fyrir mörgum árum og höfum safnað í það í gegnum tíðina. Jólaþorpið er í miklu uppáhaldi hjá mér. Ég á líka gamalt jólaskraut sem ég erfði eftir mömmu og finnst vænt um það. Á tímabili var ég með tvö jólatré, sem ég setti upp vikuna fyrir aðventuna. Annað var fjögurra metra hátt og var á miðju stofugólfinu en hitt var meira gamaldags jólatré sem stóð úti við glugga," segir Díana.

Hún nýtur svo aðventunnar í rólegheitum og segist helst nýta tímann til að hitta vini í ekta dönskum „julefrokost". „Mér finnst það ómissandi en það verður bara að koma í ljós hvort það verði hægt í ár. Við verðum bara öll að sigla í rólegheitum í gegnum þetta COVID-ástand. Á aðventunni baka ég eina til tvær sortir af smákökum, því krökkunum mínum finnst gott að hafa kökudósina hjá sér þegar þau hafa verið að læra fyrir jólaprófin. Á jóladag erum við svo heima á náttfötunum, fáum okkur kalkúnasamlokur og púslum. Okkur finnst þetta mjög huggulegt," segir Díana.

Um síðustu jól fór fjölskyldan til Danmerkur, þar sem annar sonurinn er við nám. „Það var mjög gaman að breyta til en núna hlakka ég enn meira en vanalega til jólanna því við vorum ekki heima hjá okkur í fyrra. Ég er komin með mikinn jólafiðring," segir Díana Jóladís að lokum.



Hefð er fyrir því að dansa í kringum jólatréð á aðfangadagskvöld.

## Súkkulaðibitasmákökur

1 bolli smjör
1 bolli sykur
1 bolli púðursykur
3 bollar hveiti
2 egg
1 tsk. matarsódi
1/2 tsk. salt
1 bolli kókosmjöl
200 g saxað suðusúkkulaði

Hrærið saman smjör, sykur og púðursykur þar til blandan verður ljós og létt. Bætið við hveiti, eggjum, matarsóda, salti, kókosmjöli og suðusúkkulaði og hrærið varlega saman. Mótið í litlar kúlur. Klæðið ofnplötu með bökunarpappír, raðið kúlunum á plötuna og bakið við 180 °C í 10–15 mínútur.

## Kókosdraumar

Glúteinlausar smákökur
5 dl kókosmjöl
2 msk. maízenamjöl
11/2 dl sykur
2 msk. ósaltað smjör
3/4 dl síróp
1 tsk. vanilludropar
1/4 tsk. salt
2 eggjahvítur
150 g suðusúkkulaði

Blandið saman kókosmjöli og maízenamjöli í skál. Setjið sykur, smjör, síróp, vanilludropa og salt í pott og látið suðuna koma upp. Sjóðið í 10–20 sekúndur. Takið þá pottinn af hitanum og bætið kókosblöndunni út í. Léttþeytið eggjahvíturnar og blandið þeim síðan smám saman út í deigið. Hrærið vel í á meðan. Setjið pottinn aftur á hitann og sjóðið áfram í 30–40 sekúndur. Látið síðan deigið kólna aðeins. Hitið ofninn í 200 °C og klæðið ofnplötu með bökunarpappír. Takið litla bita af deiginu og mótið kúlur úr því. Raðið á ofnplötuna og bakið neðarlega í ofninum í 10–12 mínútur, eða þar til þær hafa tekið á sig gulbrúnan lit. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði og dýfið kökunum í það þegar þær hafa kólnað alveg.



Skoðið // www.hjahrafnhildi.is

# Fallegar jólagjafir hjá Hrafnhildi



Wonders leðurstígvél, einnig til í brúnu.
Verð: 36.980 kr.



Gil Bret vegan pels, einnig til í svörtu.
Verð: 49.980



Depeche leðurveski í úrvali
Verð: 16.980 kr.



Ringella náttsloppur
Verð: 17.980



Stenströms ullarslá, til í nokkrum litum
Verð: 42.980 kr.



Högl mokkasíur
Verð: 28.980



Stenströms silkiblússa
Verð: 39.980 kr.



Ringella náttföt
Verð: 14.980



Lofina leðurhanskar, til í nokkrum litum
Verð: 19.980 kr.



Mos Mosh ullarpeysa
Verð: 29.980 kr.



Mos Mosh ullartrefill
Verð: 12.980



Depeche leðurbelti í úrvali
Verð: 14.980



Creenstone úlpur í úrvali
Verð: 62.980

hjá Hrafnhildi

Engjateigi 5 // 581 2141 // hjahrafnhildi.is



Barbara Lebek peysa
Verð: 16.980

# Það er svo góð tilfinning sem fylgir því að klára



Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is

**Sigrún Sigurpálsdóttir er mikill viskubrunnur hvað hreingerningu snertir. Hún segir jólahreingerninguna ómissandi lið í undirbúningi jólanna og lumar á fjölmörgum ráðum sem ættu að nýtast flestum vel í þessu mikilvæga en oft krefjandi verkefni.**

Sigrún er margra barna móðir og því ýmsu vön hvað heimilishald varðar. „Ég er 35 ára gömul, búsett á Egilsstöðum ásamt sambýlismanni og fjórum börnum. Börnin mín eru 17, 7, 5 og 3 ára. Ég er fædd á Akureyri og alin upp í sveit en er búin að búa hérna fyrir austan í um sex ár.“

Sigrún er virk á samfélagsmiðlum ásamt því að halda úti áhugaverðu hlaðvarpi þar sem hún fjallar um allt milli himins og jarðar. „Fyrir um fimm árum opnaði ég samfélagsmiðlana mína og ég er enn að í dag, enda mjög skemmtilegur vettvangur að mínu mati. Ég held einnig úti hlaðvarpi sem heitir Hvað er málið? þar sem ég tek fyrir alls konar atburði, fólk eða staði.“

## Hátíðlegra að hafa hreint

„Mér finnst mjög gaman að þrífa, fólki finnst það mjög skrítið en það sem mér finnst skemmtilegast við þetta er hvað manni líður vel eftir þrif og það er svo magnað að sjá fyrir og eftir, sérstaklega þegar maður er að þrífa eitthvað sem virkilega þarf á þrifum að halda. Og bara einmitt að prófa nýjar aðferðir við alls konar þrif. Ég er reyndar mjög grænusjúk og á þrifgræjur fyrir nánast allt þannig að já, ég hef lengi verið svona. Ég myndi segja svona aðallega eftir að ég fór að búa sjálf.“

Þegar Sigrún er spurð að því hvers vegna það sé mikilvægt að þrífa fyrir jólin er svarið einfalt. „Mér líður einfaldlega betur og finnst hátíðlegra að hafa heimilið hreint. Gott kerti með jólailm setur svo punktinn yfir i-ið. En það er ekki þar með sagt að ég þrífi allt í hólf og gólf fyrir jólin enda myndi ég þurfa nokkrar auka klukkustundir í sólarhringinn til að ná því, en ég er mjög dugleg að losa mig við alls konar hluti fyrir jólin og hreinsa til í skápum og skúffum. Það kemur alls konar nýtt dót inn á heimilið um jólin og að vera búin að losa mig við það sem er aldrei notað eða hentar ekki lengur finnst mér ekki síður mikilvægt.“

## Léttir yfir öllu

Áður fyrr var ítarleg jólahreingerning órjúfanlegur hluti af undirbúningi jólanna. Þegar Sigrún er spurð að því hvort hún muni eftir jólahreingerningu barnæskunnar segir hún svo sannarlega vera. „Já, það er nú sennilega það sem ég hef þessa þörf fyrir „jólahreingerningu“. Mamma er alveg ótrúlega dugleg og drifin þegar kemur að þrifum og ég man þegar hún var byrjuð að taka þrifin fyrir jólin þegar ég var að koma heim úr skólanum og það mætti manni bara þrifefnailmur í forstofunni. Hún tók alltaf eldhúsinnréttinguna í gegn, veggi og loft að mig minnir, og það létti einhvern veginn yfir öllu og það var svo góð tilfinning að hver hlutur eigi sinn stað því þá er maður mikið fljótari að ganga frá.“



Sigrún mælir með því að þrífa í 20 mínútna lotum, það sé einfalt og árangursríkt. MYND/AÐSEND



Sigrún er að eigin sögn grænusjúk og á þrifagræjur fyrir allt. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

## Gott að gera gátlista

Þá er alltaf gagnlegt að útbúa gátlista. „Ég mæli svo með því fyrir þá sem vilja taka einhvers konar jólaþrif að fara yfir heimilið, búa til lista yfir það sem manni finnst nauðsynlegast að gera og forgangsraða svo þannig, svo maður lendi ekki í spreng og sé svo uppgefin þegar jólin loksins koma. Því þetta snýst líka um jafnvægi og að gera ekki óþarflega mikið,“ útskýrir Sigrún.

„Ég er með lista sem ég er búin að búa til á nokkrum árum eiginlega, bæti á listann ef það er eitthvað sem bætist við og eins þá fjarlægi ég atriði sem eru óþarfi. Ég tek svo listann og merki við það sem mér finnst ég þurfa eða vilja gera fyrir jólin, því það er aldrei þannig að ég taki öll atriðin á listanum, enda er hann langur,“ segir hún og hlær.

„En það er svo gott að hafa eitthvað svona til hliðsjónar því ég á það til að afvegaleiðast ef ég hef ekki lista til að fylgja. Ég merki við þau atriði sem ég ætla að gera og mér finnst ágætt að ákveða dagsetningar, taka kannski tvo daga þar sem ég fer í svona extra þrif og þá er það bara niðurneglt því annars á maður það til að fresta þessum hlutum, en tilfinningin sem fylgir því að klára er svo góð.“

## Tímakerfi skilvirkt

Sigrún segir erfitt að svara því hvenær hún byrji á jólaþrifunum og hvenær þau taki enda. „Ég er með nokkur börn á heimilinu svo ég þarf svolítið að spila þetta eftir aðstæðum en ég er snemma í því að fara í gegnum allt dót, til dæmis. Er búin að taka alla fataskápa í gegn hérna til dæmis og byrjaði nóvember á því. Svo á ég eftir að skipuleggja aðalþrifin en ég vil ekki vera í þrifum fram á síðustu stundu þannig að ég vil alltaf vera búin með stærstu atriðin fyrir miðjan desember, og svo eftir það er ég náttúrlega bara að sinna þessum daglegu/vikulegu þrifum sem fylgja því að vera með stórt heimili og ég skúra yfir gólfin eftir hádegi á aðfangadag, eftir möndlugrautinn, og það er svona það síðasta sem ég geri fyrir jólin,“ segir Sigrún og brosir.

„Ég mæli með því að taka upp tímakerfi. Ég sjálf er til dæmis þannig að ég er með rosalega mikinn athyglisbrest. Og fyrir mig virkar best að raða verkefnum á blað og taka 20 mínútur í hverja „lotu“, sumum hentar betur að taka 30, 40 eða 60 mínútur. Maður þarf bara að finna sinn takt. Ef ég er að skrifa hlaðvarpsþátt til að mynda þá er ég svo oft að standa upp og byrja á einhverju og það getur endað með því að ég geri bara ótrúlega lítið annað en að snúast í hringi.“

Sigrún segir að tímakerfi af þessum toga sé afar viðráðanlegt og ætti því að geta nýst sem flestum. „Ég get alveg ímyndað mér að tímakerfi gæti komið sér vel fyrir þá sem finna það ekki alveg hjá sér að byrja að þrífa. Þá er hægt að byrja á 20 mínútum í eldhúsi, þá tek ég til dæmis allt af eldhúsbekkjum, geng frá öllu sem þarf að ganga frá, og fer eins langt og ég næ á þessum 20 mínútum. Ef ég er í miðju verkefni þá klára ég það náttúrlega, eins og að setja í uppþvottavélina, þó að tíminn sé búinn. Svo er hægt að nota næstu 20 mínútur í að setjast niður, prjóna eða gera hvað sem maður vill og taka svo aftur 20 mínútna þrif á öðrum stað í húsinu. Ég hef stundum útskýrt þetta á samfélagsmiðlunum mínum og þetta hefur hjálpað mörgum. Virkar kannski flókið í fyrstu en er svo einfalt og þægilegt ef maður prófar.“



# GEFÐU
# UPPLIFUN
# Í ÖSKJU




Rómantík, gourmet, dekur, útivist, námskeið, bröns fyrir tvo
eða hvaðeina annað sem hægt er að njóta.
Þannig er Óskaskrín, upplifun fyrir þá sem þér þykir vænt um.

**Fæst í Pennanum/Eymundsson og Hagkaup**.

Eymundsson HAGKAUP

577 5600 | info@oskaskrin.is | oskaskrin.is

Óskaskrín



Nonni veltir fyrir sér litasamsetningum og finnst upplifunin skipta máli. Í ár er litaþemað hvítur og bleikfjólublár og fánastöngin skiptir rólega um lit. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

# Ljósin lýsa upp hjörtu fólks

**Jón Helgason byrjar jólaundirbúninginn í október og skreytir af miklum krafti fyrir hver jól. Hann segir þetta snúast um að njóta dimma tímabilsins fyrir jól sem mest og hvetur alla til að skreyta eitthvað.**



Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is

Jón Helgason, eða Nonni, segist vera mikið tækninörd og tölvukarl. Það eru engar ýkjur, enda er hann með fullkomna veðurstöð á þakinu á húsinu sínu í Dofrakór, bara svona til gamans. Hann nýtir þessa miklu ástríðu líka í jólaskreytingarnar sínar og skreytir meira á hverju ári. Nonni segir að þetta snúist um að njóta jólahátíðarinnar sem mest og gera það sem hægt er til að gleðjast á þessu dimma tímabili.

„Ég er mikið jólabarn og hef alltaf haft rosalega gaman af ljósum," segir Nonni. „En ef ég er spurður hvort ég hlakki til jólanna get ég eiginlega sagt nei. Ég hlakka meira til aðdragandans, hann er svo skemmtilegur. Ég byrja jólaundirbúninginn um miðjan október til að lengja þetta tímabil. Á jóladegi finnur maður stundum fyrir smá tómleika af því að þetta er að verða búið og það er mikilvægt að njóta tímabilsins fyrir jól þegar farið er að dimma, því myrkrið verður svo þreytandi.

Aðfangadagskvöld er svo bara uppskerukvöldið og það ætti ekkert að einblína of mikið á það. Það er um að gera að dunda sér bara við að skreyta og njóta tímans í mesta myrkrinu. Það er hægt að kveikja á kertum og gera gott úr þessu," segir Nonni. „Þetta verða örugglega skrítnustu jól í manna minnum út af COVID, en það er samt hægt að gera margt skemmtilegt."

## Útpældar litasamsetningar

Nonni hefur sett upp jólaljós frá því hann man eftir sér en segir að fyrirmyndin sín sé Sigtryggur Helgason heitinn, sem skreytti húsið sitt við Bústaðaveg alltaf rosalega duglega og var svo hrifinn af skreytingum að hann var meira að segja jarðaður með jólakrans um hásumar.

„Ég held iðninni áfram og hef gefið í með hverju ári og þróað þetta," segir Nonni. „Það er alltaf vel útpælt hvað ég set út, ég velti fyrir mér litasamsetningum og mér finnst upplifunin skipta máli. Fjölskyldumeðlimirnir hafa líka ákveðnar skoðanir og við reynum að láta allt litaþemað passa saman. Núna er litaþemað hvítur og bleikfjólublár og fánastöngin skiptir rólega um lit. Það er gaman að eltast við seríur sem eru ekki í týpískum litum. Það er líka eitt jólatré komið upp núna inni í stofu, en ég er venjulega með tvö. Það er mjög notalegt, maður nýtur þess að hafa tréð allt til jóla.

Ég hef alltaf haft gaman af ljósum og það hefur bara ágerst. Sérstaklega eftir að ég heyrði sögur af börnum sem koma og skoða húsið hjá mér, það varð hvatning til að halda áfram af krafti. Nú get ég ekki hætt," segir Nonni. „Það eru líka margir í sóttkví núna og það fólk má fara í gönguferðir og ég held að það labbi oft extra hægt framhjá húsinu okkar. Ég hef líka séð fólk stoppa og taka myndir. Það er gaman að gleðja fólk."

## Jólahúsið gleður börnin

„Vinur minn sem var að fara með sendingu í hús í hverfinu kom við hjá fjölskyldu sem átti ungt barn sem glímdi við einhverja erfiðleika, sem ég held að hafi tengst einhverfu. Þau sögðu honum að þegar barninu liði illa tækju þau til þess ráðs að fara í göngutúr fram hjá jólahúsinu. Það reyndist vera húsið okkar. Þau gerðu þetta oft og eftir það fór barnið alltaf brosandi í bólið," segir Nonni. „Þegar ég heyrði þessa sögu fékk ég nú korn í augað og sagði „nú get ég ekki hætt". Við sjáum líka fólk oft koma við og ég hef bæði séð og heyrt af því að hingað koma oft krakkar að skoða. Einhverjir fara í burtu brosandi og það er bara mjög ánægjulegt.

Það vill líka svo til að Kópavogsbær lagði þennan fína göngustíg hérna framhjá húsinu, þannig að það er auðvelt að taka gönguna hérna framhjá og skoða. Það hefur alltaf verið mikil umferð hér um leið og þetta er komið upp og ef fólk keyrir rólega eru allir velkomnir að koma og skoða," segir Nonni. „Í þessu ástandi sem er núna, þar sem lítið er hægt að gera, er um að gera að fara með fjölskylduna í bíltúr og skoða jólaljósin. Það er nóg að skoða og ég hvet fólk bara til að reyna að njóta þessa tímabils."

## Hefur slegið út og kviknað í

„Konan mín dæsir bara þegar ég fer af stað, en krakkarnir hafa mjög gaman af þessu. Þau eru alin upp við þetta jólavesen í pabba sínum og þekkja ekkert annað. Sá elsti, Elvar Helgi, er líka búinn að smitast af bakteríunni. Hann er farinn að tala um að þetta sé ekki nóg og að við gerum alltaf það sama," segir Nonni og hlær. „Maður klúðrar samt auðvitað fullt. Rafmagnið slær oft út og það hefur kviknað í. Einu sinni var ég að skrifa jólakort í rólegheitunum þegar allt fór að blikka og svo kviknaði í rafmagnstöflunni. Ég fór líka einu sinni með 80 metra seríu rjúkandi aftur í búðina til að skila henni eftir að það sló út. Það eru margar svona sögur, en þetta er bara reynsla sem maður býr að.

Ég vil endilega hvetja alla til að skreyta, því ljósin ná inn í hjörtu fólks. En þetta er alls engin keppni. Ég skreyti mikið en mér finnst líka fallegt þegar fólk setur bara upp eitt ljós. Það þurfa ekkert allir að vera klikkaðir eins og ég," segir Nonni léttur. „Það er bara gaman að setja upp einhver ljós. Þau sem lýsa leyfa okkur hinum að finna að á þeirra heimili sé jólaandi og ég held að þeim sem finnist októbernóvember of snemmt fyrir jólaljósin hafi samt gaman af þessu. Mér finnst þetta vera ljósahátíð og að við eigum að gleðjast og njóta þess að halda upp á ljósið."



Nonni segist hlakka meira til aðdraganda jólanna en jólanna sjálfra og byrjar jólaundirbúninginn í október til að lengja þetta tímabil. Hann segir mikilvægt að njóta dimma tímabilsins fyrir jól og hvetur alla til að skreyta til að sýna jólaanda og gera þennan tíma sem ánægjulegastan. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Nonni segir að konan hans dæsi þegar hann fer af stað í skreytingunum en að krakkarnir hafi gaman af jólaveseninu í pabba sínum. Eldri sonurinn hefur líka smitast af jólaskreytingabakteríunni. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Nonni heyrði af barni sem glímir við erfiðleika en líður alltaf betur við að skoða húsið hans. Eftir að hann heyrði það segist hann ekki geta hætt. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði



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

JS LJÓSASMIÐJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVÉLAÞJÓNUSTAN

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




Þjóð
leik
húsið

# Tillhlökkun, upplifun og ógleymanlegar minningar

## Gjafkortið sem fellur aldrei úr gildi




Gjafakort Þjóðleikhússins felur í sér ógleymanlega kvöldstund á sýningu að eigin vali hvenær sem þiggjandanum hentar. Hægt er að stækka gjöfina með veitingum fyrir sýningu og í hléi. Það eru líka spennandi tilboði í gangi en tilhlökkunin fylgir alltaf frítt með!

---




### Kostaboð Bastíans bæjarfógeta

Gjafakort fyrir tvo á Kardimommubæinn ásamt leikskrá og tónlistinni á geisladiski.




**Aðeins 12.900 kr.**




### Framúrskarandi tilboðið

Gjafakort fyrir tvo á stór-sýninguna Framúrskarandi vinkona og ítalskur veisluplatti til að njóta í hléi.



**Aðeins 14.900 kr.**

leikhusid.is

★ GERIÐ GÆÐA- OG VERÐSAMANBURÐ ★

# JÓLAGJAFIR
## sem gleðja

KYNNTU ÞÉR VÖRUÚRVALIÐ
OG VERSLAÐU Í RÓLEGHEITUM
Í VEFVERSLUN OKKAR

VEFVERSLUN
svefnogheilsa.is

FRÍR FLUTNINGUR*
UM ALLT LAND
*NEMA ÚTSÖLUVÖRUR



**HERRA- & DÖMU-SLOPPAR**

JÓLAVERÐ
frá kr. 8.750.-



**OOFOS HEILSUINNISKÓR**
EINSTAKLEGA MJÚKIR, LÉTTIR OG ÞÆGILEGIR

JÓLAVERÐ kr. 9.990.-



**MJÚKU VAN DYCK LÖKIN**
MEÐ ALOA VERA ÁFERÐ. MARGIR LITIR




**STILLANLEGUR HEILSUKODDI**
AÐLAGAST FULLKOMLEGA AÐ HÁLSI OG HÖFÐI

Verð frá kr. 18.900.-
JÓLATILBOÐSVERÐ kr. 15.120.-



**MIKIÐ ÚRVAL AF RÚMTEPPUM**
Í FLESTUM STÆRÐUM



**FALLEG HANDKLÆÐI OG SLOPPAR**




**GLITRANDI JÓLAILMIR FRÁ DURANCE**




**BODYPILLOW/VIÐHALDSKODDINN**
ÚR ÞRÝSTIJÖFNUNAREFNI

VERÐ ÁÐUR kr. 19.900.-
JÓLATILBOÐSVERÐ kr. 15.920.-

Öll verð eru birt með fyrirvara um innsláttarvillur.




# EITT MESTA ÚRVAL LANDSINS AF HEILSUDÝNUM

## FRIGG/ÓÐINN

**HÁGÆÐA SJÖ SVÆÐA-SKIPTAR HEILSUDÝNUR Á FRÁBÆRU VERÐI**

Með 5 svæðaskiptu pokagormakerfi. Góður mjóbaksstuðningur. Mýkra og betra axlasvæði. Þrýstijöfnunarefni í bólstrun. Vandaðar kantstyrkingar. Fullkomin nýting á svefnfleti.

Reverie
Sleep well tonight. Live better tomorrow.™

BODYPRINT®

**VÖNDUÐ, STILLANLEG HJÓNARÚM**

**9Q RAFBOTNINN** uppfyllir allar þínar kröfur um þægindi. Hægt að lyfta undir höfuð og fótasvæði. Nuddtækni með fjórum bylgjukerfum og líkamsnuddi með 10 styrkleikastigum. Þráðlaus hleðslustöð með USB tengi til að hlaða snjalltæki.

**BODYPRINT HEILSUDÝNA** veitir fullkomna þyngdar-dreifingu sem styður við líkamann frá toppi til táar. Margsvæðaskipting dýnunnar ásamt sérsniðnum mjóbakstuðningi gefur einstaka þrýstijöfnun og færir okkur á nýjan stað í svefni.

VAXTALAUSAR 12 mán GREIÐSLUR

Svefn & heilsa
★★★★★

Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu




BALDURSNES 6 - AKUREYRI




LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK



LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK

**LISTHÚSINU LAUGARDAL** s. 581 2233
**BALDURSNESI 6, AKUREYRI** s. 461 1150
**UMBOÐSAÐILAR** Húsgagnaval, Höfn í Hornafirði og Bara snilld, Egilsstöðum | **svefnogheilsa.is**

2020 Framúrskarandi fyrirtæki

2018-2020 Fyrirmyndarfyrirtæki í rekstri

NÝTT
Í SÖLU







PANTIÐ SKOÐUN
hjá Jórunni í síma **893 9929**



**Jórunn Skúladóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 845 8958**
jorunn@miklaborg.is

## Gerplustræti 33

**270 Mosfellsbær**

**Einstaklega falleg 3-4ra herbergja íbúð á 2. hæð í tveggja ára lyftu húsi**

- Íbúðin er upphaflega teiknuð sem 4ra herbergja íbúð en var breytt í stóra 3ja herbergja
- Einstaklega rúmgott og björt alrými, eldhúshús opið inn í stofu þar sem útgengt er á suðursvalir
- Stæði í lokuðum bílakjallari ásamt geymslu í kjallara

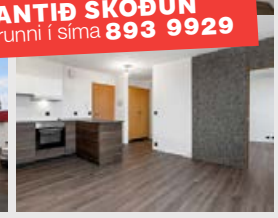
Verð: **52,9 millj.**

LAUS
STRAX

**OPIÐ HÚS**
**miðvikudag 25. nóv. kl. 17:30 - 18**







PANTIÐ SKOÐUN
hjá Jórunni í síma **893 9929**



**Jórunn Skúladóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 845 8958**
jorunn@miklaborg.is

## Krummahólar 6

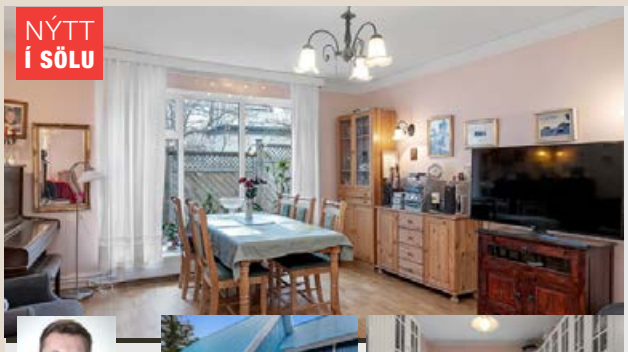
**111 Reykjavík**

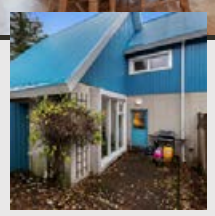
**Stórglæsileg 73,5 fm 2ja herb útsýnisíbúð, á 4. hæð í lyftuh.**

- Íbúðin skiptist í eldhús U laga nýtt eldhús, stofu, svefnherbergi, baðherbergi með tengi fyrir þvottavél og stórar og skjólgóðar suðursvalir.
- Bílastæði í lokaðri bílageymslu
- Sérgeymsla á hæðinni 5,3 fm

Verð: **31,9 millj.**

NÝTT
Í SÖLU









**Axel Axelsson**
lögg. fasteignasali
**sími: 778 7272**
axel@miklaborg.is

## Hjallavegur 34

**104 Reykjavík**

**159 fm parhús með bílskúr og 15 fm geymsluskúr í garði**

- Fjögur svefnherbergi í húsinu auk unglingaherbergis með baðherbergi og eldhúskrók í bílskúrnum
- Allt tréverk, gluggar og þak var málað 2018 ásamt því að þakkantur og rennur voru endurnýjaðar
- Stór garður

Verð: **67,5 millj.**

NÝTT
Í SÖLU







PANTIÐ SKOÐUN
hjá Þórhalli í síma **896 8232**



**Þórhallur Biering**
lögg. fasteignasali
**Sími: 896 8232**
thorhallur@miklaborg.is

## Nýbýlavegur 72

**200 Kópavogur**

**107,3 3ja herb. búð á 3. hæð (efstu) í nýlegu 5 íbúða húsi**

- Björt og góð íbúð
- Stórar suður-svalir með heitum potti
- Góður bílskúr með gluggum
- Íbúðin er 85,7 fm og bílskúrinn 21,6 fm

Verð: **53 millj.**



BÓKIÐ SKOÐUN
Í SÍMA: **899 5856**

### Skúlagata 40

101 Reykjavík

**Vel skipulögð íbúð á 5 hæð í húsi fyrir 60 ára og eldri**

Verð: **54 millj.**

- 3ja herbergja 106 fm auk 15 fm stæðis
- Stæði í bílageymslu
- Góð staðsetning þar sem stutt er í alla helstu þjónustu

Nánari upplýsingar:
**s. 899 5856 Gunnar S. Jónsson** löggiltur fasteignasali



BÓKIÐ SKOÐUN
Í SÍMA: **899 5856**

### Hringbraut 119

107 Reykjavík

**Góð 2ja herbergja íbúð í Vesturbænum 62,7 fm**

Verð: **37 millj.**

- Rúmgóðar suðursvalir
- Stæði í bílageymslu
- Góð staðsetning

Nánari upplýsingar:
**s. 899 5856 Gunnar S. Jónsson** löggiltur fasteignasali



BÓKIÐ SKOÐUN
Í SÍMA: **691 1931**

### Rauðagerði 8

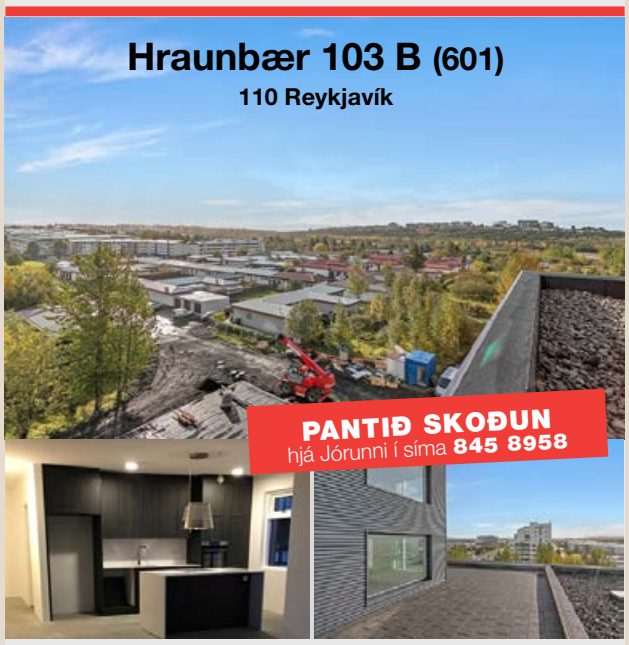
108 Reykjavík

**Rúmgóð efri sérhæð og bílskúr samtals 194,4 fm á vinsælum stað**

Verð: **78,5 millj.**

- Stórar stofur og eldhús, 4 svefnherbergi, baðherbergi og gestasnyrtingu
- Sér þvottahús í kjallara og 23,7 fm bílskúr
- Íbúð og hús hafa fengið gott viðhald

Nánari upplýsingar:
**s. 697 9300 Svan G. Guðlaugsson** löggiltur fasteignasali



PANTIÐ SKOÐUN
hjá Jórunni í síma **845 8958**





### Hraunbær 103 B (601)

**110 Reykjavík**

**Glæsileg 155,5 fm íbúð á 6. hæð með stórum þaksvölum og panorama útsýni**

- Mjög bjart alrými, eldhús og stórar stofur, útgengt á svalir.
- Baðherbergið er flísalagt og með góðri sturtu og innréttinu, tengi fyrir þvottavél og þurrkara
- Hjónaherbergið er rúmgott og bjart og með skápum ásamt auka baðherbergi

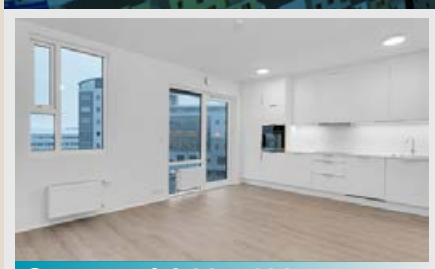
Verð: **109 millj.**



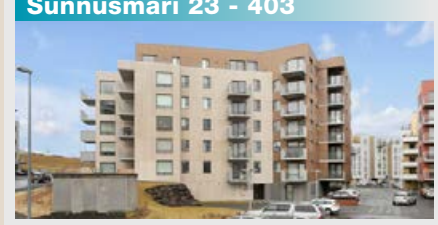
Nánari upplýsingar:
**Jórunn Skúladóttir,** lögg. fasteignasali
jorunn@miklaborg.is **Sími: 845 8958**

## Sunnusmári

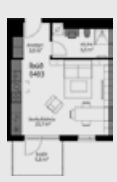
**201 Kópavogur**

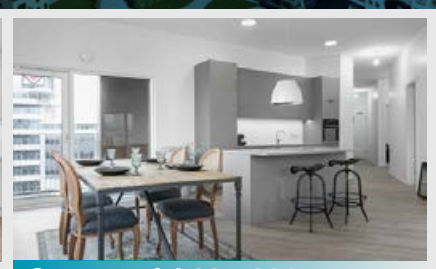


**Sunnusmári 23 - 403**



- Íbúð **403**
- **51,5 fm studío** íbúð með suðursvalir
- Verð **36,9 millj.**





**Sunnusmári 23 - 301**

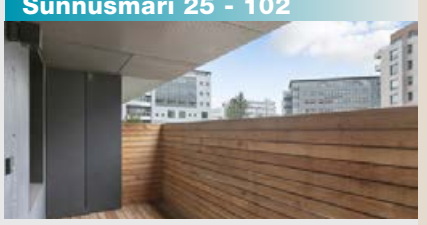


- Íbúð **301**
- **3ja-4ra** herbergja endaíbúð með tvennar svalir
- Stæði í bíla-geymslu
- Verð **68,9 millj.**






**Sunnusmári 25 - 102**



- Íbúð **102**
- **95 fm 3ja** herbergja
- Verð **52,9 millj.**



**Komið, skoðið** og ráðfærið ykkur við **sölumenn okkar!**



**Þórhallur Biering**
lögg. fasteignasali
**Sími: 896 8232**
thorhallur@miklaborg.is



**Atli S. Sigvarðsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 899 1178**
atli@miklaborg.is



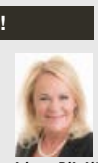
**Friðrik Þ. Stefáns**
hdl. og aðst. fasteignas.
**Sími: 616 1313**
fridrik@miklaborg.is



**Jón Rafn Valdimars**
lögg. fasteignasali
**Sími: 695 5520**
jon@miklaborg.is



**Jason Ólafsson**
lögg. fasteignasali
**Sími: 775 1515**
jko@miklaborg.is



**Þórunn Pálsdóttir**
lögg. fasteignasali
**Sími: 773 6000**
thorunn@miklaborg.is

201 SMÁRI

**www.201.is/miklaborg**

**VEGNA COVID-19 SÝNUM VIÐ NÚ ALLAR EIGNIR EFTIR PÖNTUN**
Hafið samband við sölumenn okkar og bókið skoðun – Gott að byrja leit á vefnum okkar miklaborg.is

**569 7000 · Lágmúla 4 · miklaborg.is**
Óskar R. Harðarson og Jason Guðmundsson, löggiltir fasteignasalar

heimili
fasteignasala
á traustum grunni
Finnbogi Hilmarsson löggiltur fasteignasali.



Grensásvegur 3 • 2 hæð • 108 Reykjavík • Sími 530 6500 • heimili@heimili.is • heimili.is

FÉLAG FASTEIGNASALA

# Sérfræðingar í ráðningum

Við finnum rétta starfsmanninn fyrir þig



lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

FAST
Ráðningar

www.fastradningar.is




Vinnvinn | Kringlan 7 | 103 Reykjavík
Sími 552 1212 | vinnvinn@vinnvinn.is | www.vinnvinn.is

RÁÐNINGAR \ RÁÐGJÖF

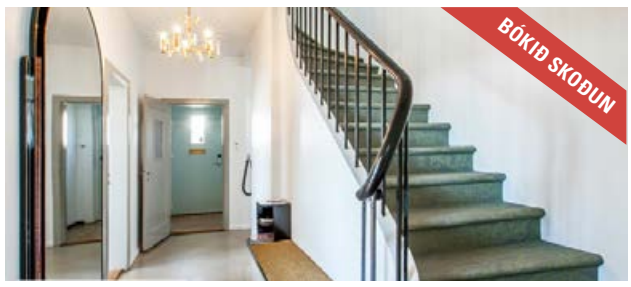
# FOLD FASTEIGNASALA

*Sóltún 20 • Sími: 552 1400*
*www.fold.is • fold@fold.is*




**Viðar Böðvarsson**
viðskiptafr. og lögg. fast.
vidar@fold.is / 694-1401
**Gústaf Adolf Björnsson**
íþróttafræðingur og lögg.fast
gustaf@fold.is / 895-7205
**Kristín Pétursdóttir**
lögg. fast.
kristin@fold.is / 8241965
**Anna Ólafía Guðnadóttir**
íslenskufræðingur
**Rakel Viðarsdóttir**
viðskiptalögfr. og í löggildingarnámi
rakel@fold.is / 699-0044
**Einar Marteinsson**
lögg. fast.
einarm@fold.is / 893-9132
**Hlynur Ragnarsson**
aðstoðarmaður fasteignasala


## Sóleyjargata
**EINBÝLISHÚS MEÐ 10 SVEFNHERBERGJUM.**




Glæsilegt einbýlishús á frábærum stað í 101 Reykjavík. Arkitektinn Sigurður Guðmundsson teiknaði húsið fyrir Thor Thors 1933 en, það var endurnýjað 2014. Lóðin er 760 fm. eignarlóð. Í húsinu eru 10 svefnherbergi og eru 5 þeirra með sérbaðherbergjum með walk in sturtu. Húsið er skráð 358,4 fm. **Verð kr. 225.000.000.-**
**Bókið skoðun: fold@fold.is.**

## Einbýli
**VIÐ SUÐURMÝRI Á SELTJARNARNESI.**




Rúmlega 93 fm. einbýli á tveimur hæðum á eignarlóð á Seltjarnarnesi. Á neðri hæð eru svefnherbergi, rúmgott baðherbergi og geymsla og á efri hæðinni eru stofur og eldhús. Hellulögð afgirt lóð. Einstakt tækifæri til að eignast lítið hús á Nesinu.
**Verð 49,9 millj.**
**Bókið einkaskoðun hjá lögg. fasteignasölum Foldar.**

## Espigerði 14, 108 Rvk.,
**MIÐHÆÐ Í LITLU FJÖLBÝLI.**




93,3 fm. talsvert endurnýjuð íbúð í góðu húsi við Espigerði í Reykjavík. Á teikningu eru 3 svefnherbergi, en opnað hefur verið milli tveggja, auðvelt að breyta aftur. Eikarparket á gólfum. Svalir í suður. Íbúðin getur verið laus fljótlega. **Vinsamlegast bókið einkaskoðun hjá fasteignasölum Foldar.**
**Verð 46,9 millj.**

## Jörfagrund 50, 116 Reykjavík/Kjalarnes.
**4RA HERBERGJA.**




Vorum að fá í sölu. Ca. 92 fm. fallega 4ra herbergja íbúð með sérinngangi frá svölum á rólegum stað á Kjalarnesi. Þrjú svefnherbergi, eldhús opið í stofu. Þvottaaðstaða á baði. Geymsla innan íbúðar. Suðursvalir. **Gott verð 34,4 millj.**
**Vinsamlegast bókið skoðun: 552-1400 / fold@fold.is**

## Tvö sumarhús í landi Stóra Fjalls-Borgarb.
**SKIPTI MÖGULEG Á HÚSBÍL EÐA HJÓLHÝSI**




Tvö sumarhús hlið við hlið á fallegum stað í Borgarfirði í landi Stóra Fjalls í Kálfhólabyggð, milli Borgarnes og Bifrastar. Um er að ræða tvö systurhús, samtals 107,2 fm ásamt heitum potti og gufubaði. Tilvalið fyrir samhenta fjölskyldu. Um er að ræða tvær samliggjandi lóðir. Geta selst saman eða sitt í hvoru lagi.
**Verð 24,8 mill. SKIPTI MÖGULEG Á HÚSBÍL EÐA HJÓLHÝSI.**

## Óskum eftir

**- íbúðum í öllum hverfum Reykjavíkur til kaups eða leigu fyrir opinberan aðila**

**- traustar greiðslur**

**- langur leigutími**

**- nánari upplýsingar á skrifstofu**

## Hvað kostar eignin mín?
**Kíktu á www.fold.is – eða hafðu samband í síma 552 1400 / 694 1401**

***Þú finnur okkur á fold.is***


job
Finnum draumastarfið saman



Erum við að leita **að þér?**

# Smáauglýsingar

**550 5055**
Afgreiðsla smáauglýsinga og sími er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

## Bílar & Farartæki



**BLACK FRIDAY**

Nýr Svartur Mitsubishi Outlander á Black Friday tilboði ! Vetrardekk og mottu sett fylgir. 5 ára ábyrgð. Flottasta typa. Verðtilboð kr. 5.690.000,-

**Sparibíll ehf**
**Hátún 6A, 105 Reykjavík**
**Sími: 577 3344**
**www.sparibill.is**

## Þjónusta

### Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., píanófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningabj. Mikaels. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

### Pípulagnir

**PÍPULAGNINGARÞJÓNUSTA**
Viðgerðir, viðhald og nýlagnir.
**Uppýsingar í síma 868-2055**

### Hreingerningar

Hreingerningaþjónusta Þvegillinn 5 44 44 46

Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþrif - Þrif eftir iðnaðarmenn thvegillinn.is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

### Málarar

**REGNBOGALITIR EHF.**
Alhliða málningarþjónusta. Getum bætt við okkur verkefnum innanhúss. Vönduð vinnubrögð og vanir menn. Sími 8919890 eða malarar@simnet.is

### Húsaviðhald

HÚSA - VIÐGERÐIR
NÝSMÍÐI-VIÐGERÐIR-VIÐHALD AÐ UTAN SEM INNAN
* STEYPU/MÚRVIÐGERÐIR
* KLÆÐNINGAR : ÞÖK /VEGGI
* GLUGGAR/GLER
* INNRÉTTINGAR OG FL.
ÖRUGG OG FAGLEG ÞJÓNUSTA 30 ÁRA REYNSLA
TILBOÐ - TÍMAVINNA
UPPL. S : 8583300
serfagehf@gmail.com

**FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK**
Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.

S. 893 6994

### Nudd

**NUDD NUDD NUDD**
Slökunarnudd í miðbæ Reykjarvíkur. Lausir tímar. Sími 694 7881, Janna.

**NUDD - NUDD**
Úrvals nudd alla daga í miðbæ Kópavogs. Sími 888 6618 og 788 6609 Elísabet.

### Spádómar

**SPÁSÍMINN 908 5666**
Stjörnuspá. Tarot. Ársspá. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.

**SÁ SÍMASPÁ Í 844 6845**
Spáir í spil og bolla . Símaspá, Einkaspá. Geymið auglýsinguna. Er á facebook

### Rafvirkjun

**RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.**
Bjóðum hagstætt verð í töfluskipti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

## Keypt & Selt

### Til sölu




Til sölu 12 volta leiðiskrossar með rafgeymi, einnig 24 volta og 32 volta vandaðir díóðuljósakrossar á leiði. JS Ljósasmiðjan ehf Skemmuvegur 34 (brún gata) 200 kóp. S. 554 0661, 897 4996 & 699 2502. Opið virka daga 8-17

myranaut

**15% AFSLÁTTUR Í NÓVEMBER**
Gæða ungnautakjöt beint frá býli. Minnst 1/8 úr skrokk. Hakk, gúllas, snitsel og steikur. www.myranaut.is s. 868 7204

Gítarinn ehf.
Stórhöfði 27
Sími 552 2125
www.gitarinn.is



Kassagítarar á tilboði
Gítarar og hljómborð í miklu úrvali
Verð við allra hæfi




Buggy- og fjórhjóladekk
15% AFSLÁTTUR
ef keypt eru 4 dekk saman
NITRO
Nitró - Urðarhvarfi 4 - 557 4848 - nitro.is



**TILBOÐ - ÞARF AÐ LOSNA VIÐ SEM FYRST !**
Fallegur sófi úr Tekk til sölu með höfuðpúðum og skammel, grár. St. 90X220 og skammel 70X85. Tilboð óskast S. 663 3313

### Óskast keypt

**STAÐGREIÐUM OG LÁNUM ÚT Á: GULL, DEMANTA, VÖNDUÐ ÚR OG MÁLVERK!**
Hringar, hálsmen, armbönd, Rolex, Cartier, Patek Philippe o.fl. Hringdu núna og fáðu tilboð þér að kostnaðarlausu!

www.kaupumgull.is
**Opið mán - fös 11-16,**
**Skipholt 27, 105**
**Upplýsingar í síma 782 8800**

### Til bygginga



**HARÐVIÐUR TIL HÚSABYGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VIDUR.IS**
Vatnsklæðning, panill, pallaefni, útihurðir, ofl. Gæði á góðu verði. Eurotec A4 harðviðarskrúfur. Penofin og Armstrong Clark harðviðarolía. Indus ehf, Óseyrarbraut 2 Hf, Uppl.hjá Magnúsi í símum 660 0230 og 561 1122


**Ódýrasti** smájeppinn fyrir **íslenskar** aðstæður



AÐEINS 33.830 Á MÁNUÐI*

DACIA 4x4 DUSTER

VERÐ FRÁ AÐEINS 2.790 ÞÚSUND stgr.

Skoðum með uppítöku á öllum tegundum bifreiða

- Beinskiptur
- Bensín
- 114 hö.

Komið og reynsluakið

Listaverð hjá umboði: **4.450** þús

* m.v 20% útborgun og lán til 84 mánaða.

Bílar í ábyrgð - Allt að 100% lánamöguleiki - Til í ýmsum litum - Góð endursala

**586 1414**
stora@stora.is · stora.is
facebook.com/storabilasalan
Kletthálsi 2 · 110 Reykjavík

kaffi á könnunni
opið mán-fös 10-18
lau 12-15

2017-2019 Fyrirmyndarfyrirtæki í rekstri
Viðskiptablaðið Keldan

STÓRA BÍLASALAN
...á verði fyrir þig!

# TIL STARFSFÓLKS Í ÖLLU SKÓLA- OG FRÍSTUNDASTARFI BARNA

Við þessar óvenjulegu aðstæður í samfélaginu stöndum við saman um að hafa að leiðarljósi það sem er börnum fyrir bestu.

**Barnaheill – Save the Children á Íslandi vilja þakka ykkur fyrir að standa vaktina fyrir börn á Íslandi**

Staða barna og aðstæður eru mismunandi og gegna skólar og frístundastarf lykilhlutverki í að tryggja stöðugleika og stuðning við börn.

Vellíðan, öryggi og farsæld barna er á ábyrgð okkar allra og mikilvægt er að líf þeirra sé sem eðlilegast. Sú handleiðsla sem þið veitið börnum í námi og leik er dýrmæt.

Barnaheill

## Heilsa

### Heilsuvörur

gott cbd léttir lífið

CODDOC Sport og hreyfing Íslenskt undur sjávarensíma

## Húsnæði

### Húsnæði í boði

Til leigu nýuppgerd 2-3 herb. íbúð í einbýli nálægt Mjóddinni. Sanngjörn leiga. S. 895 6160

Til leigu í Hafnarf. 3-4 herb. íbúð í lyftublokk. Með bílastæði í bílastæðahúsi. Mikið útsýni. Yfirbyggðar svalir. Ekkert dýrahald leyft. Langtímaleiga. Uppl. í s. 893 9777

Til leigu 2ja herb. íbúð, 64 fm við Heiðahvamm í 230 Reykjanesbæ. Laus nú þegar. Ekkert dýrahald leyft. Uppl. í s: 893-9777

### Geymsluhúsnæði

**WWW.GEYMSLAEITT.IS**
Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m2. S: 564-6500

**GEYMSLUR.IS**
**SÍMI 555-3464**
Geymslur af öllum stærðum. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

## Tilkynningar

### Einkamál

DEIT.IS STEFNUMÓTASÍÐA
Finndu félagsskap fyrir framtíðina. 30 daga áskrift kostar aðeins 999 kr.

## Tilkynningar

Reykjavíkurborg
Umhverfis- og skipulagssvið

# Auglýsing um tillögur að breytingu á deiliskipulagi í Reykjavík

**Í samræmi við 1. mgr. 43. gr. skipulagslaga nr. 123/2010, eru hér með auglýstar tillögur að breytingu á deiliskipulagi í Reykjavík.**

## Rökkvatjörn 2

Á fundi skipulags- og samgönguráðs þann 21. október 2020 og borgarráðs Reykjavíkur þann 29. október 2020 var samþykkt að auglýsa tillögu að breytingu á deiliskipulagi Úlfarsárdals vegna lóðarinnar nr. 2 við Rökkvatjörn. Í breytingunni felst að í stað einnar byggingar koma 3 punkthús með allt að 52 íbúðum. Nánar um tillöguna vísast til kynningargagna.

## Blesugróf 30 og 32

Á fundi skipulags- og samgönguráðs þann 4. nóvember 2020 og borgarráðs Reykjavíkur þann 12. nóvember 2020 var samþykkt að auglýsa tillögu að breytingu á deiliskipulagi Blesugrófar vegna lóðanna nr. 30 og 32 við Blesugróf. Í breytingunni felst að breytt er texta í skilmálum varðandi byggingarmagn og þar af leiðandi breytt nýtingarhlutfall. Ástæða breytingarinnar er uppgefið byggingarmagn í lóðarleigusamningi. Nánar um tillöguna vísast til kynningargagna.

Tillögurnar má einnig nálgast á skjá og tölvu í þjónustuveri Reykjavíkurborgar að **Borgartúni 12-14**, 1. hæð, virka daga kl. 8:20 – 16:15 **frá 24. nóvember 2020 til og með 7. janúar 2021**. Einnig má sjá tillögurnar á vefnum, ***www.reykjavik.is***, **skipulag í kynningu**. Eru þeir sem telja sig eiga hagsmuna að gæta hvattir til að kynna sér tillögurnar. **Ábendingum og athugasemdum við tillögurnar skal skila skriflega til skipulagsfulltrúa eða á netfangið *skipulag@reykjavik.is*, eigi síðar en 7. janúar 2021. Vinsamlegast notið uppgefið netfang fyrir innsendar athugasemdir með tölvupósti.**

Reykjavík 24. nóvember 2020
Skipulagsfulltrúi Reykjavíkur

Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík, sími: 411 1111, www.reykjavik.is

Gefum engan afslátt!!
Alls engan!

Af kröfunni um að anda að okkur heilbrigðu lofti,
hvort sem það er heima hjá okkur, í vinnunni eða skólanum.
Það eru sjálfsögð mannréttindi.

íshúsið
viftubúðin

www.viftur.is ● S:566 6000 ● Smiðjuvegur 4a, græn gata, 200 Kópavogur

# SVARTUR
# FÖSTUDAGUR

## 15%-35%
## AFSLÁTTUR

**BRAUN**
hársnyrtitæki & rakvélar
**20% afsláttur**

**PIONEER**
heyrnatól
**35% afsláttur**

**STEAM One**
gufustraujárn
**15% afsláttur**

**DE BUYER**
pottar & pönnur
**20% afsláttur**

**SAMSUNG**
heimilistæki
**15-20% afsláttur**

**AEG**
öll heimilistæki
**15% afsláttur**

**SAMSUNG**
sjónvarp 55" Q80T
**70.000 kr afsláttur**

**AEG**
ryksugur
**20% afsláttur**

**SAMSUNG**
HW-Q76T soundbar
**49.910 kr afsláttur**

**SAMSUNG**
HW-T660 soundbar
**16.000 kr afsláttur**

**NIVONA**
kaffivélar
**15% afsláttur**

**TEFAL**
pottar og pönnur
**20% afsláttur**

ormsson

Opnunartímar
Virka daga kl. 10 -18
Laugardagar kl. 11-15

**ORMSSON**
LÁGMÚLA 8 - 530 2800

Skoðaðu úrvalið okkar á
ORMSSON.IS

*SENDUM UM LAND ALLT

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ORMSSON ÞRISTUR-ÍSAFIRÐI SÍMI 456 4751 | KS SAUÐÁRKRÓKI SÍMI 455 4500 | SR BYGG SIGLUFIRÐI SÍMI 467 1559 | ORMSSON AKUREYRI SÍMI 461 5000 | PENNINN HÚSAVÍK SÍMI 464 1515 | ORMSSON PAN-NESKAUPSSTAÐ SÍMI 477 1900 | ORMSSON ÁRVIRKINN-SELFOSSI SÍMI 480 1160 | GEISLI VESTMANNAEYJUM SÍMI 481 3333 | TÆKNIBORG BORGARNESI SÍMI 422 2211 | OMNIS AKRANESI SÍMI 433 0300 |



Presturinn Isaac var einn þeirra sem sátu fundinn. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

## Leikmenn úr NBA sátu fund með páfanum

**KÖRFUBOLTI** Fimm manna sendinefnd skipuð leikmönnum úr NBA-deildinni í körfubolta flaug til Ítalíu í fyrradag og sat fund með Frans páfa um áhrif aðgerða NBA-leikmanna á baráttuna fyrir félagslegu réttlæti. Mótmæli leikmanna NBA-deildarinnar í sumar vöktu heimsathygli. Kornið sem fyllti mælinn var þegar hinn 29 ára gamli Jacob Blake sem er svartur á hörund var skotinn til bana af lögreglu mánuðum eftir að George Floyd var myrtur af lögregluþjónum.

Leikmennirnir nýttu vettvanginn í úrslitakeppninni til að vekja athygli á óréttlætinu sem ríkir í landinu. Það vakti athygli páfans sem kom á fundi með leikmönnunum. Meðal þess sem rætt var voru aðgerðir leikmanna til að vekja athygli á félagslegu og fjárhagslegu óréttlæti og næstu aðgerðum.

Einn þeirra sem sátu fundinn með páfanum var Jonathan Isaac, leikmaður Orlando Magic, sem er vígður prestur. – kpt

## Stórtap í fyrra hjá Tottenham

**FÓTBOLTI** Í nýjustu ársskýrslu Tottenham kemur fram að félagið tapaði tæplega 64 milljónum punda á síðasta tímabili. Það kemur aðeins ári eftir að félagið lauk tímabili með tæplega sjötíu milljóna punda gróða.

Þar munaði helst um að sjónvarpstekjur í Meistaradeild Evrópu minnkuðu um sextíu milljónir punda. Ári eftir að hafa tapað í úrslitaleiknum sjálfum féll Spurs úr leik í sextán liða úrslitunum í ár.

Félagið tók fyrr á þessu ári 175 milljóna punda neyðarlán til að standa undir tekjutapi vegna áhrifa kórónaveirufaraldursins. – kpt

# Frábært að fá loksins svör

**Fyrir helgi tók borgarráð fyrir bréf mennta- og menningarmálaráðuneytisins um að setja á laggirnar starfshóp um þjóðarleikvang fyrir frjálsar íþróttir. Fagnaðarefni að fá loksins svör, segir formaður FRÍ.**

**FRJÁLSAR ÍÞRÓTTIR** „Sigurinn er ekki unninn enn en það var mikið fagnaðarefni að sjá að þetta og léttir að þetta sé komið upp á borðið. Við hjá Frjálsíþróttasambandinu höfum verið í sérstakri stöðu því hvorki ríki né borg hefur til þessa verið tilbúið að gefa það út hvað ætti að gera til frambúðar. Miðað við yfirlýsingar Lilju Alfreðsdóttur, mennta- og menningarmálaráðherra, og nú hjá borginni, þá sé ég ekki annað en það sé líkleg niðurstaða að reynt verði að leysa vandamál okkar með nýjum þjóðarleikvangi fyrir frjálsar íþróttir," segir Freyr Ólafsson, formaður FRÍ, aðspurður út í starfshópinn sem á að mynda um þjóðarleikvang fyrir frjálsar íþróttir.

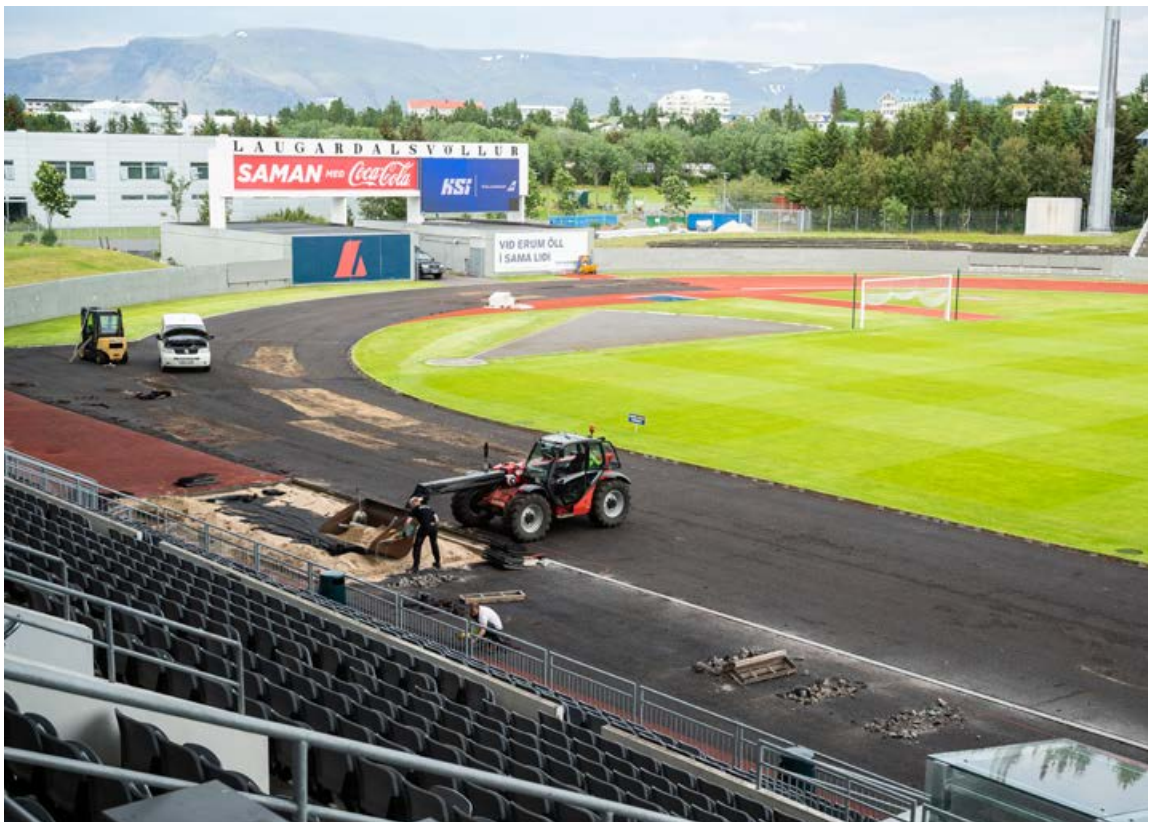
Málið var rætt á borgarráðsfundi fyrir helgi þar sem lagt var til að Reykjavíkurborg myndi tilnefna fulltrúa í hópinn.

„Eftir þetta geta menn varla frestað því að taka ákvörðun mikið lengur. Þetta er búið að sitja á hakanum í mörg ár en nú ættu öll gögn að koma fram. Það hefur verið talað um innviðauppbyggingu og það er óskandi að þetta yrði innan þess."

Samkvæmt tilvísun mennta- og menningarmálaráðuneytisins er starfshópnum ætlað að vinna forvinnu til að afla upplýsinga um þarfir fyrir mannvirki til lengri tíma, skoða nýtingarmöguleika og hvort að mannvirki sem eru til staðar gætu nýst í þetta eða hvort að þörf sé á nýju mannvirki til að geta staðið fyrir alþjóðlegum keppnum. Þá mun starfshópurinn skoða kostnað ríkis og borgar af rekstri og uppbyggingu vallarins og er von á niðurstöðum 1. apríl næstkomandi.

„Kröfurnar okkar eru í raun bara að hafa ásættanlega aðstöðu til æfinga og keppni fyrir frjálsar íþróttir. Þegar alþjóðlegar keppnir fara fram er kostur að vera skammt frá öðrum íþróttavelli. Í því samhengi eru vísbendingar um að það myndi henta vel að hafa völlinn við Laugardalshöll, ef hann á að vera í borginni."

Aðspurður hvort önnur sveitarfélög en Reykjavík hafi komið til greina segir Freyr að fyrst þurfi að koma niðurstaða um framtíð Laugardalsvallar.




Frá framkvæmdum fyrr á þessu ári þegar ný hlaupabraut var lögð á Laugardalsvelli. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

> **Eftir þetta geta menn varla frestað því að taka ákvörðun mikið lengur.**
>
> Freyr Ólafsson, formaður Frjálsíþróttasambands Íslands



„Við höfum bara í rauninni verið að bíða eftir svari ríkis og borgar. Að þau myndu staðfesta Laugardalsvöll sem núverandi þjóðarleikvang í frjálsum íþróttum til framtíðar eða að segja okkur að það verði farin önnur leið sem mér sýnist að eigi að fara. Við höfum í rauninni ekki haft neitt í höndunum um að við séum líklegast að flytjast á annan stað fyrr en núna. Við vitum af áhuga innan Breiðabliks að fá þjóðarleikvang í frjálsum íþróttum í Kópavog en þetta veltur allt á því hvaða sveitarfélag er tilbúið að standa undir þessu."

Raunveruleiki FRÍ er sá sami og annarra minni sérsambanda. Keppnisaðstæður á Íslandi standa ekki undir kröfum þess að halda alþjóðleg mót.

„Við erum í rauninni ekki með neinn völl í Reykjavík núna og höfum þurft að afþakka boð um að hýsa alþjóðleg mót. Það er vilji fyrir því að halda þessi mót en við erum ekki með aðstöðuna til þess," segir Freyr og heldur áfram:

„Ástandið hefur í raun aldrei verið verra en í ár, það er enginn völlur í Reykjavík sem er í lagi. Það stóðu framkvæmdir yfir á Laugardalsvelli og völlurinn í Mjódd var ekki tilbúinn. Reykjavíkurborg bjargaði okkur með því að opna frjálsíþróttahöllina í Laugardal í sumar," segir Freyr sem útilokar ekki áframhaldandi samstarf við KSÍ um þjóðarleikvang.

„Ef það finnst hagstæð lausn á Laugardalsvelli fyrir báðar íþróttir væri hægt að lifa við það en það er bara spurning hvað er besti möguleikinn."

Innan FRÍ hefur sá möguleiki verið ræddur að völlurinn yrði að einhverju leyti opinn almenningi til afnota.

„Hvar sem við verðum kemur til greina að völlurinn verði opinn almenningi, að almenningur geti komið inn og æft við frábærar aðstæður. Það fara ekki margir dagar árlega í það sem ætlast er til af vellinum og það þarf að hugsa hvernig hann nýtist sem best."

kristinnpall@frettabladid.is

**Föstudaginn 27. nóvember** gefur Fréttablaðið út sérblaðið

**BLACK FRIDAY**

Á Íslandi þekkist Black Friday undir viðurnefninu Svartur Föstudagur og er þekktur sem mikill verslunardagur og þá sér í lagi í netverslun. Í dag er veislan haldin um allan heim og undanfarin ár hafa netverslanir að sjálfsögðu ekki verið nein undantekning, hvað þá núna á tímum Covid.

Dagurinn hefur löngum talist marka fyrsta dag jólavertíðar hjá verslunareigendum.

**Tryggðu þér gott auglýsingapláss í langmest lesna dagblaði landsins.**




**Nánari upplýsingar um blaðið veitir:**
**Jóhann Waage sölu-og markaðsfulltrúi Fréttablaðsins**
**Sími 550-5656 / johannwaage@frettabladid.is**

FRÉTTABLAÐIÐ SÉRBLÖÐ

UEFA CHAMPIONS LEAGUE



# MEISTARADEILDIN

aðeins 3.990 kr./mán.

SPORT

Tryggðu þér áskrift í dag á **stod2.is**

FRÉTTABLAÐIÐ

# TÍMAMÓT

24. NÓVEMBER 2020 ÞRIÐJUDAGUR



Ástkær móðir okkar, tengdamóðir, amma og langamma,

**Ásdís Eyrún Sigurgeirsdóttir**

Skipastíg 22, Grindavík,

lést á hjúkrunarheimilinu Víðihlíð, laugardaginn 14. nóvember.
Útförin hefur farið fram. Innilegt þakklæti til starfsfólks Víðihlíðar fyrir góða umönnun.

**Einar Björn Bjarnason**
**Guðrún Bjarnadóttir**
**Þórkatla Bjarnadóttir**
**Sigurgeir Þór Bjarnason**
**Sveinbjörn Bjarnason**
**Sæunn Kristinsdóttir**
**Pétur Gíslason**
**Lúðvík Gunnarsson**
**Kristjana Halldórsdóttir**
**Ingibjörg S. Steindórsdóttir**
**barnabörn og barnabarnabörn.**



Ástkær faðir okkar, tengdafaðir, afi, langafi og bróðir,

**Ólafur K. Eiríksson**

Hlíðarhvammi 12, Kópavogi,

lést á Hrafnistu í Laugarási sunnudaginn 15. nóvember sl.
Útför fer fram frá Fossvogskirkju fimmtudaginn 26. nóvember kl. 13.
Vegna aðstæðna í samfélaginu geta aðeins nánir aðstandendur og vinir verið viðstaddir. Athöfninni verður streymt á slóðinni https://promynd.is/olafur

**Erik Bo Eiríksson**
**Alex Örn Eiríksson**
**Racel Eiríksson**
**Svava Eiríksdóttir**
**Tove Andersen**
**Oddur Garðarsson**
**barnabörn og barnabarnabörn.**

ÚTFARARSTOFA ÍSLANDS
Auðbrekku 1, Kópavogi
SÍÐAN 1996

ALÚÐ • VIRÐING • TRAUST • REYNSLA


Kristín Ingólfsdóttir


Sverrir Einarsson


Margrét Ásta Guðjónsdóttir

Símar allan sólarhringinn: 581 3300 & 896 8242 • www.utforin.is
Komum heim til aðstandenda og ræðum skipulag útfarar ef óskað er.

ÚTFARARSTOFA HAFNARFJARÐAR
Flatahraun 5a • www.utfararstofa.is • Símar: 565 5892 & 896 8242

HjartaHeill
Minningarkort á hjartaheill.is
eða í síma 552 5744


ÚTFARARSTOFA KIRKJUGARÐANNA
Útfararþjónusta í yfir 70 ár
Vesturhlíð 2 | Fossvogi | s. 551 1266 | utfor@utfor.is | utfor.is
VIÐ ÞJÓNUM ALLAN SÓLARHRINGINN



Hafsteinn og Kiddý, Stígur og Henný við undirritun kaupsamningsins síðasta föstudag. MYND/AÐSEND

# Hafa verið happafleytur

**Stígur Berg Sophusson og Henný Þrastardóttir keyptu nýlega tvö af þremur farþegaskipum sem Sjóferðir Hafsteins og Kiddýjar á Ísafirði hafa gert út í áætlunarferðir.**

Mig er búið að dreyma um þetta frá því ég man eftir mér," segir Stígur Berg Sophusson sem á nú farþegaskip til að sigla á um Ísafjarðardjúp og norður á Hornstrandir, ásamt unnustu sinni Hennýju Þrastardóttur. Það gerðist 20. þessa mánaðar er þau keyptu tvo báta og bryggjuhús af fyrirtækinu Sjóferðir Hafsteins og Kiddýjar. Nú heitir fyrirtækið einfaldlega Sjóferðir ehf. og ætlar að halda áfram ferðum á Hornstrandir og um Djúp. Frá þessu er greint á bb.is.

Stígur hefur unnið hjá Hafsteini og Kiddýju frá árinu 2006, fyrst sem háseti og svo skipstjóri frá árinu 2010. „Ég byrjaði bara pínulítill polli að horfa á skipstjórnarstrákana þegar ég var að fara með afa mínum, Stíg Stígssyni í Hornvíkina. Hann var fæddur þar og uppalinn og ég fór mína fyrstu ferð þangað vestur nokkurra mánaða gamall," lýsir Stígur sem eflaust fer með sín börn á svæðið, þau eru þrjú, þar af eitt á fyrsta ári og Henný er í fæðingarorlofi.



„Drottningin" Guðrún Kristjáns, nefnd eftir Kiddý og tekur 48 farþega.

> Ég er svo hjátrúarfullur að ég þori ekki breyta nöfnum skipanna.

Skipin sem Stígur og Henný keyptu eru Guðrún Kristjáns, nefnt eftir Kiddý – og Ingólfur, sem nefnt var eftir föður Hafsteins. „Ég er svo hjátrúarfullur að ég þori ekki að breyta nöfnum skipanna," segir Stígur. „Þetta hafa verið happafleytur og það borgar sig ekki að taka neina sénsa. Það eru svo sterk öfl hér fyrir vestan."

Stígur segir áætlunarferðirnar frá Ísafirði hefjast 1. júní og standa til 31. ágúst. Auk þess sé hægt að panta sérferðir. „Við erum rúman klukkutíma í Jökulfirðina og rúman klukkutíma í Aðalvík en tvo tíma og kortér í Hornvík. Það eru ekki bryggjur í friðlandinu svo við förum á slöngubátum í land ef sjólag leyfir – sem oftast er." **gun@frettabladid.is**



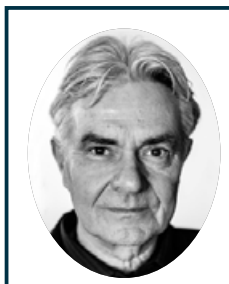
Ástkær móðir okkar, amma og langamma,

**Margaret Ross Scheving Thorsteinsson**

hjúkrunarfræðingur,

lést á Landspítalanum 13. nóvember.
Útför fer fram frá Lindakirkju miðvikudaginn 25. nóvember klukkan 11, að nánustu ættingjum viðstöddum.
Athöfninni verður streymt á netinu á youtu.be/I-wKMIncp9Y
Þeim sem vilja minnast hennar er bent á Rauða kross Íslands.

**Gunnar Bent Scheving Thorsteinsson**
**Carol Ann Scheving Thorsteinsson**
**Guðrún M. Scheving Thorsteinsson**
**Ósk Scheving Thorsteinsson**
**Þorsteinn Scheving Thorsteinsson**
**Ástríður Scheving Thorsteinsson**
**Karl Trausti Einarsson**
**barnabörn og barnabarnabörn.**



Ástkær eiginmaður, faðir, tengdafaðir og afi,

**Halldór Þór Grönvold**

aðstoðarframkvæmdastjóri ASÍ,

lést á Landspítalanum 18. nóvember.
Útför auglýst síðar.

**Greta Baldursdóttir**
**Eva Halldórsdóttir**
**Björgvin Ingi Ólafsson**
**Arnar Halldórsson**
**barnabörn.**



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

**Þórir Sigurðsson**

frá Geysi í Haukadal,

lést á Hjúkrunarheimilinu Ási í Hveragerði fimmtudaginn 19. nóvember.
Útförin fer fram frá Skálholtskirkju fimmtudaginn 26. nóvember klukkan 14, að viðstöddum nánustu ættingjum. Streymt verður frá athöfninni á Facebook-síðu Skálholts.

**Þórey Jónasdóttir**
**Sigrún María Þórisdóttir**
**Jónas Sigþór Þórisson**
**Jessica Daníelsson**
**Ágústa Þórisdóttir**
**Einar Tryggvason**
**barnabörn og barnabarnabarn.**



**Pálmar Vígmundsson**

verkstjóri,
Hlaðhömrum 2,
áður Árholti, Mosfellsbæ,

lést 15. nóvember sl.
Útförin fer fram frá Lágafellskirkju föstudaginn 27. nóvember kl. 13.00.
Vegna fjöldatakmarkana verða aðeins nánustu aðstandendur viðstaddir athöfnina. Streymt verður frá útförinni á slóðinni: promynd.is/palmar

**Ragnheiður Jónasdóttir**
**Ingi Ragnar Pálmarsson**
**Guðrún Ólafsdóttir**
**Vígmundur Pálmarsson**
**Anna Hansdóttir**
**Sigrún Pálmarsdóttir**
**Þröstur Þorgeirsson**
**og afabörn.**

BYKO

SYSTEM 24



Vinsæl vara
ár eftir ár

98 ljósa

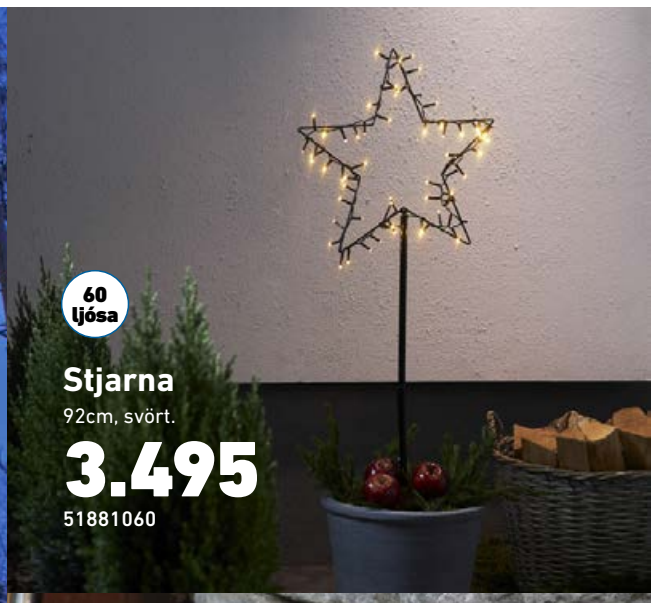
**LED útisería**
SYSTEM 24, 10m, samtengjanleg.
**7.595**
51880401

49 ljósa

**LED útisería**
SYSTEM 24, 3x0,4m, samtengjanleg.
**5.795**
51880402

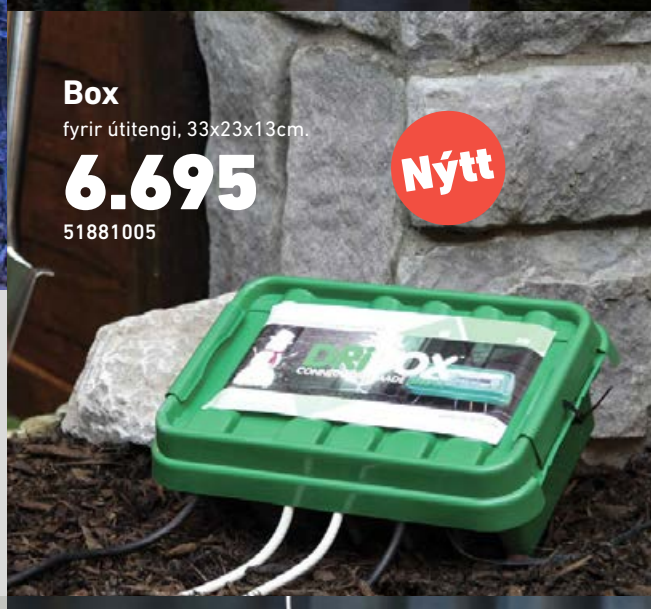
## Það er hægt að tengja saman margar seríur

**SYSTEM 24** er 24 volta kerfi og er því einstaklega orkusparandi. Perurnar eru höggþolnar og líftími getur orðið allt að 20.000 stundir. Hentar vel þeim sem vilja gera meira úr lýsingunni.



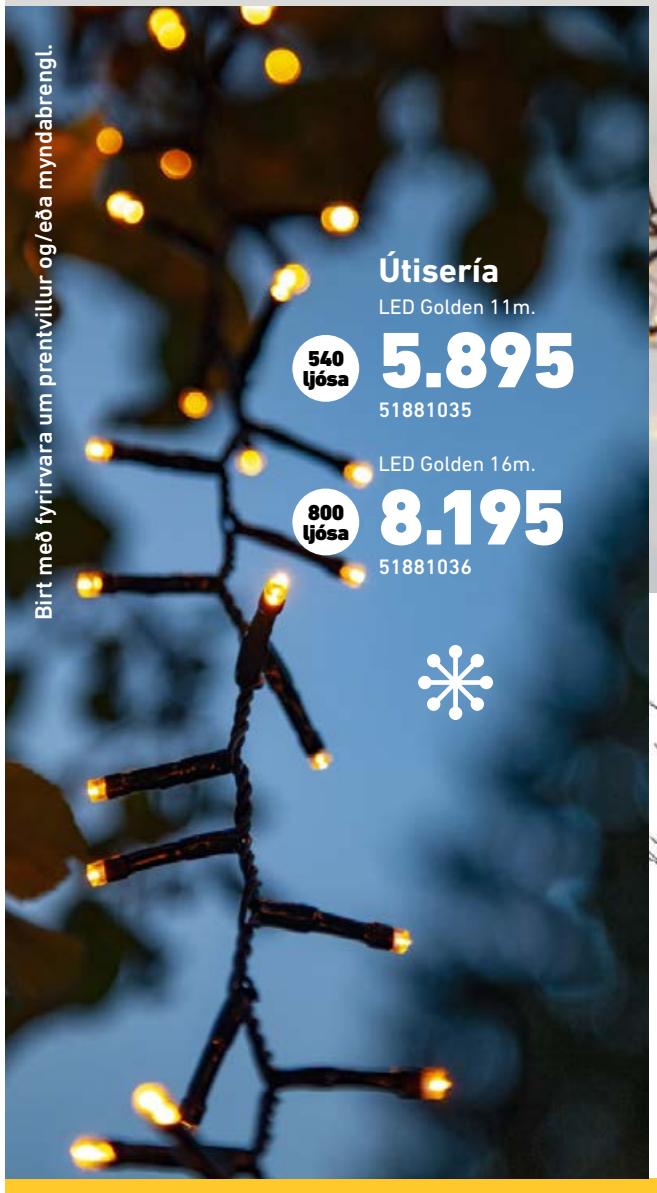
60 ljósa

**Stjarna**
92cm, svört.
**3.495**
51881060



**Box**
fyrir útitengi, 33x23x13cm.
**6.695**
51881005

Nýtt



Birt með fyrirvara um prentvillur og/eða myndabrengl.

**Útisería**
LED Golden 11m.
540 ljósa
**5.895**
51881035

LED Golden 16m.
800 ljósa
**8.195**
51881036



180 ljósa

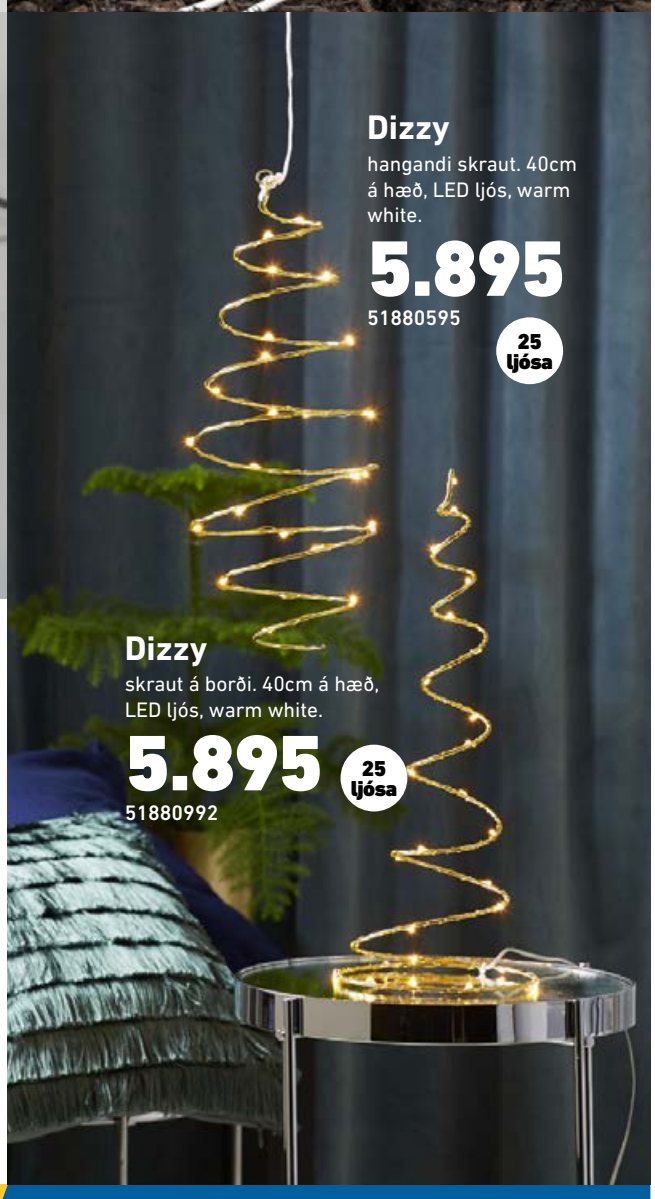
**Útisería**
LED Golden 12m.
**3.595**
51881038



48 ljósa

**Tré**
60cm, LED, warm white.
**2.595**
88472842

**Kastari**
E27, 230V. Stingst í jörðu. Perur fylgja ekki með.
**4.995**
51880805



**Dizzy**
hangandi skraut. 40cm á hæð, LED ljós, warm white.
**5.895**
51880595
25 ljósa

**Dizzy**
skraut á borði. 40cm á hæð, LED ljós, warm white.
**5.895**
51880992
25 ljósa

## Viðbrögð við COVID-19

Við dreifum álaginu og höfum opið lengur

## Virkir dagar 8-20

Viðskiptavinir athugið
**Núna er grímuskylda í verslunum BYKO**



BYKO
GERUM ÞETTA SAMAN

## Verslaðu á netinu

Pantaðu á byko.is **fyrir kl. 14:00 alla virka daga** og þú færð vöruna **samdægurs** á höfuðborgarsvæðinu. Frí heimsending er á pöntunum yfir 20.000 kr

# VEÐUR, MYNDASÖGUR & ÞRAUTIR

## Þriðjudagur

| Reykjavík | Ísafjörður | Akureyri |
|---|---|---|
| -3 °C \| 1 ↑ | 2 °C \| 9 ↙ | -1 °C \| 1 ↙ |
| **Egilsstaðir** | **Kirkjubæjarkl** | **Hveravellir** |
| 1 °C \| 7 ↓ | 3 °C \| 10 ↙ | -6 °C \| 8 ↓ |

Norðlæg átt, 5-13 í dag og skýjað með köflum, en lítils háttar snjókoma eða él N- og A-lands. Hiti kringum frostmark.

## Miðvikudagur

| Reykjavík | Ísafjörður | Akureyri |
|---|---|---|
| -2 °C \| 2 ↖ | -2 °C \| 3 ↑ | -3 °C \| 1 ↑ |
| **Egilsstaðir** | **Kirkjubæjarkl** | **Hveravellir** |
| -5 °C \| 3 ↑ | -1 °C \| 4 ↓ | -9 °C \| 4 ↑ |

## Fimmtudagur

| Reykjavík | Ísafjörður | Akureyri |
|---|---|---|
| 3 °C \| 7 ↑ | 4 °C \| 5 ↑ | 7 °C \| 3 ↑ |
| **Egilsstaðir** | **Kirkjubæjarkl** | **Hveravellir** |
| 8 °C \| 5 ↑ | 4 °C \| 6 ↗ | -1 °C \| 11 ↑ |

**LÉTT**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | | 2 | 9 | | | | 7 | 5 |
| 6 | | | | 7 | 5 | | 3 | |
| | 7 | 9 | 1 | | 6 | | | |
| | | | | 9 | | | | 6 |
| 9 | 3 | 6 | | | | 2 | | |
| | 8 | 1 | 5 | | | 3 | | |
| | 5 | | | 2 | 9 | | | 7 |
| 8 | | | 6 | 4 | | | 2 | |
| | | | | | | 1 | 4 | |

**MIÐLUNGS**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 6 | 8 | | 7 | | | | 2 |
| | | | 5 | | 2 | 6 | | 8 |
| | 4 | 5 | | | 1 | | | 3 |
| | | | | 6 | | | 8 | |
| | | | | 1 | 5 | | | |
| | | 7 | 2 | 9 | | | 3 | |
| | | | 9 | | 7 | | | |
| | | 4 | 3 | 5 | | 2 | 7 | |
| | 8 | | | 2 | | | | |

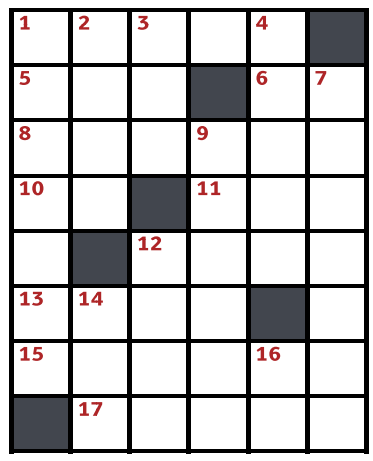
**ÞUNG**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 6 | | 2 | | | | 8 |
| | | 5 | | | | 9 | | |
| | 8 | | 3 | | | | 4 | |
| | 4 | 8 | 7 | | | | 6 | 3 |
| | | | 2 | | | | | 1 |
| | | | | | 6 | | 8 | |
| 2 | | 3 | 5 | | | | | 4 |
| | | | | 7 | | | | 2 |
| | 1 | | 9 | | | | | |

## Krossgáta

**LÁRÉTT**
1 skár
5 ellegar
6 kliður
8 fjandskapur
10 átt
11 stafur
12 greinilegur
13 eining
15 sköpun
17 glepja

**LÓÐRÉTT**
1 réttast
2 skriðdýr
3 málfæri
4 fluga
7 einhuga
9 belgur
12 viðskipti
14 málmur
16 tveir eins



**LÁRÉTT:** 1 beitur, 5 eða, 6 ys, 8 illska, 10 na, 11 emm, 12 skýr, 13 stak, 15 tilurð, 17 narra
**LÓÐRÉTT:** 1 beinast, 2 eðla, 3 tal, 4 rykmý, 7 samræða, 9 sekkur, 12 sala, 14 tin, 16 rr

## Skák Gunnar Björnsson

Alireza Firouzja (2.703) átti leik gegn Wesley So (2.741) á Skilling Open netmótinu á Chess24.

**33. Hxh6! gxh6 34. Dg4+ Kf8 35. Bg7+! 1-0.** Anish Giri var efstur eftir fyrstu fimm umferðirnar. Magnús Carlsen og David Anton voru í 2.-3. sæti. Undankeppninni þar sem 16 keppendur taka þátt lýkur í dag. Skráningarfrestur í Íslandsmót ungmenna (u15) lýkur á morgun.

**www.skak.is:** Þriðjudagsmót TR.

**Hvítur á leik**



| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 3 | 8 | 5 | 6 | 1 | 9 | 7 | 4 |
| 9 | 4 | 6 | 7 | 2 | 8 | 5 | 3 | 1 |
| 7 | 5 | 1 | 9 | 3 | 4 | 6 | 2 | 8 |
| 3 | 1 | 9 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 2 |
| 4 | 7 | 5 | 2 | 8 | 3 | 1 | 9 | 6 |
| 6 | 8 | 2 | 1 | 7 | 9 | 3 | 4 | 5 |
| 5 | 9 | 3 | 6 | 4 | 2 | 8 | 1 | 7 |
| 8 | 6 | 4 | 3 | 1 | 7 | 2 | 5 | 9 |
| 1 | 2 | 7 | 8 | 9 | 5 | 4 | 6 | 3 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 9 | 5 | 8 | 1 | 6 | 3 | 4 | 7 |
| 7 | 1 | 8 | 9 | 4 | 3 | 6 | 2 | 5 |
| 3 | 4 | 6 | 2 | 7 | 5 | 8 | 9 | 1 |
| 5 | 7 | 4 | 1 | 8 | 2 | 9 | 3 | 6 |
| 8 | 6 | 9 | 3 | 5 | 4 | 7 | 1 | 2 |
| 1 | 2 | 3 | 6 | 9 | 7 | 4 | 5 | 8 |
| 6 | 5 | 7 | 4 | 2 | 9 | 1 | 8 | 3 |
| 9 | 3 | 1 | 5 | 6 | 8 | 2 | 7 | 4 |
| 4 | 8 | 2 | 7 | 3 | 1 | 5 | 6 | 9 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 9 | 5 | 4 | 1 | 6 | 7 | 2 | 8 |
| 8 | 4 | 2 | 7 | 9 | 3 | 6 | 1 | 5 |
| 1 | 6 | 7 | 8 | 2 | 5 | 9 | 3 | 4 |
| 9 | 2 | 3 | 1 | 7 | 4 | 8 | 5 | 6 |
| 4 | 8 | 6 | 9 | 5 | 2 | 1 | 7 | 3 |
| 5 | 7 | 1 | 3 | 6 | 8 | 2 | 4 | 9 |
| 6 | 5 | 4 | 2 | 8 | 7 | 3 | 9 | 1 |
| 2 | 1 | 8 | 5 | 3 | 9 | 4 | 6 | 7 |
| 7 | 3 | 9 | 6 | 4 | 1 | 5 | 8 | 2 |

Þrautin felst í því að fylla út í reitina þannig að í hverjum 3x3 reit birtist tölurnar 1-9. Í hverri níu reita línu, bæði lárétt og lóðrétt, birtast einnig tölurnar 1-9 og aldrei má tvítaka neina tölu í röðinni. Lausnin verður birt í næsta tölublaði Fréttablaðsins.





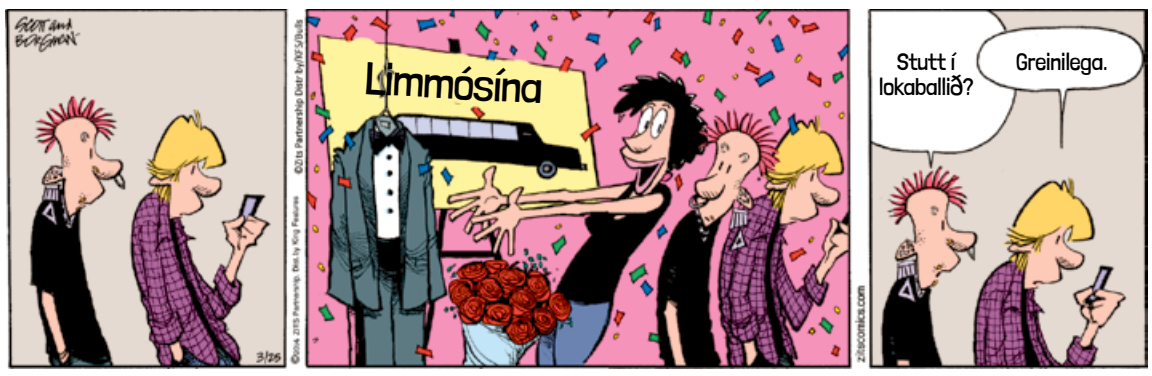

## Pondus

Eftir Frode Øverli




## Gelgjan

Eftir Jerry Scott & Jim Borgman




## Barnalán

Eftir Jerry Scott & Rick Kirkman



HITTU OKKUR Á FACEBOOK / REKKJAN

# HITUM UPP SVARTUR FÖSTUDAGUR Í REKKJUNNI

# 20-50%

# AFSLÁTTUR

VERÐDÆMI

**KING KOIL**
CADENCE FM QUEEN SIZE



**-30%**

**VERÐ 170.940 KR.**
**VERÐ ÁÐUR 244.200 KR.**

**30% AFSLÁTTUR**
AF ÖLLUM AUKAHLUTUM.
KODDUM | SÆNGUM | LÖKUM
HLÍFÐARLÖKUM | O.S.FRV.

**STAKAR DÝNUR 30-50% AFSLÁTTUR**

**SÆNGURFÖT 30-50% AFSLÁTTUR**

rekkjan
HEILSURÚM

Rekkjan Heilsurúm | Ármúla 44 108 Reykjavík | 588-1955 | rekkjan@rekkjan.is | rekkjan.is

# Mér fannst þetta fólk vera hjá mér

**Hún er leikari, kennari og bókmenntafræðingur og sneri sér að ritstörfum á síðasta áratug. Sólveigu Pálsdóttur þekkja landsmenn sem höfund glæpasagna en í nýju bókinni, Klettaborginni, rær hún á önnur mið.**

Gunnþóra Gunnarsdóttir
gun@frettabladid.is



Aðalefni bókarinnar hafði búið með mér lengi og þegar farið er að grafla í minninu opnast fleiri glufur og allt lifnar við, segir Sólveig. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

Fimm ára telpa er á leið með ókunnugu fólki í flugvél til ókunnugs fólks. Hún grætur því hún er með skerandi eyrnaverk. Hér er Sólveig Pálsdóttir rithöfundur að rifja upp fyrstu ferð sína af mörgum austur að Hraunkoti í Lóni og á því hefst nýja bókin hennar, Klettaborgin. Minningar úr skólum og frá táningsárum í borginni með tilheyrandi útstáelsi og laumudrykkju fléttast inn í frásögnina þegar lengra dregur, að ógleymdu leiklistarnámi og -starfi. Að sjálfsögðu kemur fjölskyldan við sögu; systkini og foreldrarnir Páll Ásgeir Tryggvason sendiherra og Björg Ásgeirsdóttir, plús afar og ömmur, forsetahjónin Ásgeir Ásgeirsson og Dóra Þórhallsdóttir og útgerðarhjónin Tryggvi Ófeigsson og Herdís Ásgeirsdóttir. En lífið í Lóninu og fólkið í Hraunkoti, Sigurlaug, Skafti, Guðlaug og feðgarnir Friðrik og Frirri, fá samt flestar síður.

**Var byrjuð á glæpasögu**

Við Sólveig hittumst í nýrri verslun Sölku útgáfu að Suðurlandsbraut 6. Hún hlaut glæpasagnaverðlaunin Blóðdropann fyrir síðustu bók sína, Fjötra, sem kom út fyrir síðustu jól. Áður voru komnar fjórar sakamálasögur.

*Af hverju breytti hún um kúrs núna?*

„Ég var byrjuð að teikna upp plott í næstu sögu, þá skall COVID-19 á og skyndilega breyttist allt, smitum fjölgaði, hvert landið lokaðist af öðru og flug voru felld niður. Ég fylltist fáránleikatilfinningu yfir að sitja við að kokka glæpafléttu þegar ástandið í heiminum væri svona. Aðalefni Klettaborgarinnar hafði búið með mér lengi og þegar farið er að grafla í minninu opnast fleiri glufur og allt lifnar við. Ég var austur í Hraunkoti á sumrin frá því ég var á sjötta ári til tólf ára og leið vel, ég lenti hjá svo góðu fólki.“

Þó Sólveig væri ung þegar hún fór fyrst í sveitina og tilfinningarnar blendnar í byrjun, var hún það veraldarvön að hafa flogið heim frá Svíþjóð með stúlku þegar foreldrar hennar sigldu. „Ég hafði ekki alltaf hangið í pilsfaldi móður minnar þó ég væri langyngst af systkinunum og þeim þætti ég fordekruð og fá mikla athygli. Þau voru fjögur og fæddust á fimm árum.“

**Leið eins og ég gerði gagn**

Í Hraunkoti kom Sólveig sér upp búi uppi í klettum og lék sér með horn, kjálka, leggi og steina. „Börnin mín bilast þegar ég segi frá þessu, þeim finnst ég hafa verið uppi á 19. öld. En strax fyrsta daginn leyfði Guðlaug mér að hjálpa til að fergja brunn og halda undir rjómabrúsa. Þannig fékk ég hlutverk, það munaði um mig og það breytti öllu. Margt ungt fólk í dag finnur fyrir tilgangsleysi. Kannski hefur það farið á mis við þetta? Hvort sem ég þvældist með Skafta bónda á dráttarvélinni eða laumaðist út í garð til Sigurlaugar eldsnemma á morgnana í beðahreinsun leið mér eins og ég gerði gagn. Ég hafði meiri áhuga á útiverkum en inni en stundum lagði ég á borð og ræddi svo lífsins mál við Friðrik veiðimann í eldhúsinu.“

*Hvernig fannst þér sveitamaturinn?*

Við lifðum á því sem landið gaf. Sigurlaug bar fram salat úr grænmeti og jurtum úr náttúrunni flesta daga. Ég man eftir að hafa borðað álftaregg og hreindýrakjöt. Svo var oft selur. Sem krakka fannst mér steiktur áll rosalega góður en ég veit ekki hvort ég gæti borðað hann núna. Hann er mjög feitur.“

Það var gestkvæmt í Hraunkoti og alltaf töfraði Sigurlaug fram kræsingar, að sögn Sólveigar. „Eitt haustið var Sigurlaug búin að undirbúa afmælið mitt, sem er 13. september, og baka uppáhalds kökurnar mínar, mamma var komin austur en rétt fyrir afmælið taldi Guðlaug okkur á að fljúga suður með fyrstu vél, ég var svekkt en þetta bjargaði því að við náðum að hitta afa Ásgeir áður en hann varð bráðkvaddur að kvöldi 15. september. Guðlaug sá og vissi meira en flestir. Það hafði líka sannast þegar amma Dóra dó skyndilega átta árum fyrr, þá hafði mamma verið í stuttri heimsókn í Hraunkoti en Guðlaug sent hana suður í tæka tíð. Guðlaug gat sagt fyrir um gestakomur og það var talað um huldufólk í Hraunkoti, mér fannst það eðlilegasti hlutur í heimi.“

**Alkóhólisminn hafði áhrif**

*En það er fleira í bókinni en Hraunkot.*

„Já, þegar maður leyfir sér að opna fyrir minningar þá streyma þær fram, meðal annars úr Melaskólanum, þær eru reyndar ekki allar jafn jákvæðar því sumt var bara ekki í lagi.“

*Þú dregur ekki fjöður yfir það í bókinni og heldur ekki yfir alkóhólismann hjá föður þínum.*

„Nei, það tók samt mörg ár að viðurkenna hann því um hann var aldrei talað. En pabbi var sullari og það hafði áhrif á taugakerfi hans og allt. Ég ólst samt upp við gott atlæti. Það voru strangar etíkettur heima, matur klukkan sjö og maður settist við borðið og stóð ekki upp nema biðja um leyfi. Á unglingsárum var ég spennt fyrir krökkum sem komu frá svolítið losaralegum heimilum, enginn matartími og ekkert stress. Mér fannst það æðislegt og áttaði mig hreint ekki á að oft voru erfiðleikar á þessum heimilum.“

Sólveig segir foreldra sína hafa verið hlýjar manneskjur þó þau væru ekki að knúsa og kjassa. „Það var svo mikill ótti við að dekra krakka. Viðkvæm mál voru heldur aldrei rædd heima. Ég hélt framan af að börnin fengjust í apótekum og segi frá því í bókinni þegar ég byrjaði á blæðingum og vissi ekkert hvað var að gerast. Það var engin kynfræðsla í Melaskóla, samt voru þar læknir og hjúkrunarfræðingur, og ekki heldur í Hagaskóla. Það var ekkert verið að fræða okkur að fyrra bragði.“

> STRAX FYRSTA DAGINN LEYFÐI GUÐLAUG MÉR AÐ HJÁLPA TIL AÐ FERGJA BRUNN OG HALDA UNDIR RJÓMABRÚSA. ÞANNIG FÉKK ÉG HLUTVERK, ÞAÐ MUNAÐI UM MIG OG ÞAÐ BREYTTI ÖLLU.

Einu sinni sleppti Sólveig skólatíma, forvitnin rak hana upp að Hringbraut, hvar verið var að fagna stórafmæli meistara Þórbergs. „Það varð allt vitlaust en þegar Björn skólastjóri frétti hvað hefði orðið af mér þá leiðrétti hann skrópstimpilinn í kladdanum. Það er ein af mínum góðu minningum úr skólanum. Svo var ég hjá góðum íslenskukennara líka, Ólafi Víði. En ég var óheyrilega léleg í handavinnu.“

*Var Sigurlaug ekkert búin að kenna þér?*

„Ekki í handavinnu en hún kenndi mér að lesa. Hún var andans manneskja, þær voru sískrifandi báðar, Guðlaug og hún. Guðlaug gaf út sjö bækur og Sigurlaug lærði á tölvu þegar hún var um nírætt og notaði hana á hjúkrunarheimilinu þegar hún þýddi bók úr norsku. Geri aðrir betur.“

**Bóndi, leikari, ljósmóðir**

Klettaborgin snýst ekki síst um sterkar konur sem höfðu áhrif á Sólveigu. Þar eru Sigurlaug og Guðlaug ofarlega á blaði. „Mamma var sterk og gerði allt vel þó hún væri af þeirri kynslóð kvenna sem var ekki í símaskránni og ekki einu sinni á dyralúgunni. Hún var oft við hlið afa eftir að hann missti ömmu skyndilega í upphafi síðasta kjörtímabilsins sem forseti. Ég nefni líka Herdísi Hallvarðs, frænku mína, gítarleikara Grýlanna, sem gerði uppreisn gegn því að fá ekki fara í smíði í skólanum. Það þurfti kjark til þess – sem ég hafði ekki. Svo hugsa ég til formóður minnar, Solveigar Pálsdóttur ljósmóður sem gerði mikið fyrir samfélagið í Vestmannaeyjum. Hún var amma Ásgeirs afa, hann sagði mér frá henni og fékk að ráða nafninu mínu. Mig langaði á tímabili að verða ljósmóðir. Þegar ég kom úr sveitinni eitt sumarið eftir að hafa sótt lamb inn í kind sem átti í erfiðleikum með burð, setti ég skilti á hurðina mína sem á stóð: Hér býr Sólveig Pálsdóttir 1) bóndi 2) leikari 3) ljósmóðir. Leiklistaráhuginn kom snemma og áður en ég fór í Leiklistarskólann var ég þrjú ár á námskeiðum hjá Helga Skúlasyni – hann tróð sér líka inn í bókina! Hún skrifaði sig sjálf, þessi bók. Mér fannst þetta fólk vera hjá mér og það var svo gaman. Þetta voru endurfundir.“

## Brot úr Klettaborginni

**Mér fannst allt æðislegt í leikhúsinu; skáldskapurinn, fólkið, myrkrið, ljósin, sminkið, búningarnir, allt þetta höfðaði sterkt til mín. Ég tímdi oft ekki að taka af mér farðann eftir sýningu því ég vildi halda í tilfinninguna sem lengst.** **Bls. 160**

# Níu hundruð botnar bárust í samkomubanni

Hefðbundinn kveðskapur á sitt vígi í tímaritinu Stuðlabergi. Nýlega kom hefti af því í hús til að kæta anda viðtakenda. Forsíðuna prýðir Ragnheiður Gröndal sem allir vita að er ein af okkar bestu söngkonum, hitt vita líklega færri að hún leikur sér að því að yrkja limrur.

Ragnar Ingi Aðalsteinsson, ritstjóri Stuðlabergs, kastaði fram hverjum fyrripartinum eftir annan í samkomubanninu í vor og á 24 dögum bárust honum ríflega 900 botnar, takk fyrir. Brot af þeim birtist í þessu hefti.

Ríótríós-skáldið á Raufarhöfn, Jónas Friðrik, er í viðtali. Hann gefur letilega mynd af sér í bundnu máli sem ekki er pláss fyrir hér.




Ómar Ragnarsson, fréttamaður, skáld og skemmtikraftur, velur sín uppáhaldsljóð og opnuviðtal er við skáldið Valdimar Tómasson. Upplýst er í ritinu að hið fræga Þórsmerkurljóð Sigurðar Þórarinssonar sé ort við Grímsvötn og alþingismenn yrkja hver í kapp við annan á einni opnunni. Þá er getið margra nýrra ljóðabóka, þar af sex eftir sama höfund, Skagfirðinginn Bjarna Stefán Konráðsson, sem heitir öðrum eins skammti á næsta ári. Þá mun tólf stafa titill bókaflokksins koma í ljós því einn stafur er á hverri bók!



**Ragnar Ingi ritstjóri frá Vaðbrekku.**

Að sjálfsögðu er kveðið um kórónaveiruna í Stuðlabergi. Þessi vísa er eftir Karl Kristensen:

*Ég kemst ekki út að keyra,*
*hvað þá nú heldur meira.*
*Ég kúldrast hér inni*
*með konunni minni.*
*Hún er voðaleg þessi veira.*

**– gun**



**Jón sýnir á sér nýja hlið á sýningunni í Gallerí Göngum.**
MYND/JÓHANNA ÞÓRHALLSDÓTTIR

## Áhrif að austan

Jón Guðmundsson opnaði um liðna helgi sýningu í Gallerí Göngum í Háteigskirkju. Hann nefnir hana Áhrif að austan og tileinkar hana Fljótsdalshéraði, sérstaklega Hallormsstað og Vallanesi. Þar eru bæði málverk og ljósmyndir.

Jón hefur verið þekktari fyrir flautuleik og kennslu en myndlist en nú sýnir hann á sér nýja hlið.

„Haustið 1988 tókum við hjónin þá ákvörðun að taka okkur upp frá Reykjavík og flytja austur á Hallormsstað. Ég hafði ekkert kynnst landsbyggðinni og varla farið út fyrir höfuðborgina nema í stuttar sumarferðir. Austur á Hérað hafði ég þó tvisvar komið," útskýrir Jón og segir þessa dvöl hafa orðið lengri en þau hjón grunaði í fyrstu því á Hallormsstað hafi þau búið í sextán ár.



**Ein myndanna á sýningunni. Kannski gerð undir áhrifum frá „rauðri íslenskri"!**

„Þessi ákvörðun er sennilega sú gáfulegasta sem við höfum tekið," segir hann. „Börnin okkar þrjú ólust upp í Hallormsstaðaskógi og við hjónin kynntumst fljótlega fólki sem reyndist okkur afar vel enn í dag og teljast til okkar bestu vina."

Fyrir austan fékk Jón andann yfir sig og prófaði ýmislegt sem honum hefði sennilega aldrei dottið í hug í höfuðborginni, að eigin sögn. „Ég steig meðal annars á leiksvið í Valaskjálf á Egilsstöðum, söng í kirkjukór Vallaneskirkju, skrifaði leikrit og sögur, hélt ljósmyndasýningu á Skriðuklaustri, fór að spila aftur á flautu og prófa að mála myndir." Eitt enn nefnir Jón sem hann hefði alls ekki átt kost á í höfuðborginni, það var að kynnast sveitalífi.

Nýjustu myndirnar á sýningunni í Gallerí Göngum í Háteigskirkju eru af kartöfluútsæði. Þær segir Jón hafa orðið til þegar vinir hans, Eymundur og Eygló, bændur í Vallanesi, héldu jarðeplahátíð í október síðastliðnum og sýndu meðal annars ýmis litbrigði kartaflna. „Svo eru ljósmyndirnar úr Vallaneskirkju en gömlu myndirnar gerði ég á Hallormsstað." **– gun**









# DAGSKRÁ

## Þriðjudagur

### HRINGBRAUT

**20.00 Bókahornið** Bókahornið fjallar um bækur af öllu tagi, gamlar og nýjar, með viðtölum við skapandi fólk.
**20.30 Lífið er lag** Lífið er lag er þáttur um málefni fólks á besta aldri sem lifir áskoranir og tækifæri efri áranna. Umsjón Sigurður K. Kolbeinsson.
**21.00 21 - Fréttaþáttur á þriðjudegi** Upplýsandi umræðu- og fréttaskýringaþáttur undir stjórn þeirra Lindu Blöndal og Sigmundar Ernis með áherslu á innlendar og erlendar fréttir, þjóðmál, menningu og lífsreynslu.
**21.30 Stjórnandinn** Niðurtalning í Viðurkenningarhátíð FKA sem haldin verður 27. janúar 2020. Á hátíðinni koma framlína íslensks viðskiptalífs og félagskonur FKA saman til að heiðra konur úr atvinnulífinu.

### RÚV SJÓNVARP

**09.00 Heimaleikfimi**
**09.10 Kastljós**
**09.25 Menningin**
**09.30 Spaugstofan 2006 - 2007**
**09.55 Íþróttaafrek sögunnar Diego Maradona og leikur Sovétríkjanna og Bandaríkjanna í körfubolta**
**10.25 Fullveldisöldin** Ógnir
**10.40 Innlit til arkitekta**
**11.10 Bergman á Íslandi 1986**
**12.05 Heimaleikfimi**
**12.15 Á líðandi stundu 1986**
**13.35 Úr Gullkistu RÚV. Útsvar 2007-2008 Ísafjarðarbær - Akranes**
**14.30 Gettu betur 2020 Kvennó - MR**
**15.35 Kvöldstund 1972 - 1973**
**16.45 Í góðri trú - saga íslenskra mormóna í Utah**
**17.15 Menningin - samantekt**
**17.40 Fisk í dag**
**17.50 Táknmálsfréttir**
**18.00 KrakkaRÚV**
**18.01 Ofurmennaáskorunin**
**18.29 Víkingaþrautin Knattleikurinn**
**18.38 Hugarflug Njósnarinn**
**18.42 Dansinn okkar Hip hop**
**18.47 Jógastund Þríhyrningur og tré**
**18.50 Krakkafréttir**
**19.00 Fréttir**
**19.25 Íþróttir**
**19.30 Veður**
**19.35 Kastljós**
**19.50 Menningin**
**20.05 Okkar á milli**
**20.35 Leyndardómar dýragarðsins Secret Life of the Zoo**
**21.25 Barnið mitt er með downs heilkenni Akuten - Mitt barn har Downs**
**22.00 Tíufréttir**
**22.15 Veður**
**22.20 Þegar rykið sest Når støvet har lagt sig**
**23.20 Svikamylla Bedrag**
**00.15 Dagskrárlok**

### GOLFSTÖÐIN

**09.00 PGA Tour 2020** Útsending frá The RSM Classic.
**12.00 PGA Tour 2020** Útsending frá The RSM Classic.
**15.00 PGA Highlights 2020**
**15.55 PGA Tour 2020** Útsending frá The RSM Classic.
**18.55 2020 Playoffs Official Film**
**19.50 European Tour 2020 - Highlights**
**20.15 PGA Tour 2020** Útsending frá The RSM Classi.
**23.15 PGA Highlights 2020**

### SJÓNVARP SÍMANS

**06.00 Síminn + Spotify**
**12.30 Dr. Phil**
**13.15 The Late Late Show**
**14.00 American Housewife**
**14.25 The Block**
**15.25 90210**
**16.30 Family Guy**
**16.50 The King of Queens**
**17.10 Everybody Loves Raymond**
**17.35 Dr. Phil**
**18.20 The Late Late Show**
**19.05 Speechless**
**19.30 mixed-ish**
**20.00 The Block** Vinsælasta sjónvarpssería Ástralíu er komin aftur til Íslands. The Block er frábær þáttaröð þar sem ólík pör keppast við að endurbyggja ónýtar íbúðir og búa til glæsileg híbýli. Stjórnandi þáttarins er Scott Cam.
**21.20 Innan vi dör**
**22.20 Love Island**
**23.15 The Late Late Show**
**00.00 Blue Bloods**
**00.45 Law and Order. Special Victims Unit**
**01.30 Nurses**
**02.15 Gold Digger** Vönduð bresk þáttaröð með Julia Ormond í aðalhlutverki. Hún fjallar um vel stæða konu á besta aldri sem tekur saman við yngri mann.
**03.10 Síminn + Spotify**

### RÚV RÁS EITT

**06.45 Morgunbæn og orð dagsins**
**06.50 Morgunvaktin**
**07.00 Fréttir**
**07.30 Fréttayfirlit**
**08.00 Morgunfréttir**
**08.30 Fréttayfirlit**
**09.00 Fréttir**
**09.05 Segðu mér**
**09.45 Morgunleikfimi**
**10.00 Fréttir**
**10.03 Veðurfregnir**
**10.13 Á reki með KK**
**11.00 Fréttir**
**11.03 Mannlegi þátturinn**
**12.00 Fréttir**
**12.02 Hádegisútvarp**
**12.20 Hádegisfréttir**
**12.40 Veðurfregnir**
**12.50 Dánarfregnir**
**12.55 Samfélagið**
**14.00 Fréttir**
**14.03 Lofthelgin**
**15.00 Fréttir**
**15.03 Frjálsar hendur**
**16.00 Síðdegisfréttir**
**16.05 Víðsjá**
**17.00 Fréttir**
**17.03 Lestin**
**18.00 Spegillinn**
**18.30 Krakkakastið**
**18.53 Dánarfregnir**
**19.00 Endurómur úr Evrópu**
**20.35 Mannlegi þátturinn**
**21.30 Kvöldsagan. Sólon Íslandus** (28 af 32)
**22.00 Fréttir**
**22.05 Veðurfregnir**
**22.10 Samfélagið**
**23.05 Lestin**
**00.00 Fréttir**
**00.05 Næturútvarp Rásar 1**

### STÖÐ 2 BÍÓ

**10.35 Running with Beto**
**12.05 Phantom of the Opera**
**14.20 Love at First Bark**
**15.45 Running with Beto**
**17.15 Phantom of the Opera**
**19.30 Love at First Bark**
**21.00 Holmes and Watson**
**22.25 Escape Plan 2. Hades**
**00.00 Sometimes the Good Kill**
**01.30 Holmes and Watson**

### STÖÐ 2

**08.00 The Middle**
**08.20 God Friended Me**
**09.05 Bold and the Beautiful**
**09.25 Gilmore Girls**
**10.05 Ultimate Veg Jamie**
**10.50 First Dates**
**11.35 NCIS**
**12.35 Nágrannar**
**12.55 Britain's Got Talent**
**14.05 Britain's Got Talent**
**14.25 Life and Birth**
**15.10 BBQ kóngurinn**
**15.35 Your Home Made Perfect**
**16.35 Friends**
**16.55 The Mindy Project**
**17.35 Bold and the Beautiful**
**18.00 Nágrannar**
**18.26 Veður**
**18.30 Fréttir Stöðvar 2**
**18.50 Sportpakkinn**
**18.55 Ísland í dag**
**19.10 Last Man Standing**
**19.30 Shark Tank**
**20.20 Hell's Kitchen USA**
**21.05 The Sounds**
**21.35 Warrior**
**22.25 The Undoing**
**23.20 Grantchester**
**00.05 Grantchester**
**00.50 Grantchester**
**01.40 Shetland**
**02.35 Shetland**

### STÖÐ 2 FJÖLSKYLDA

**08.00 Barnaefni**
**20.00 Friends**
**20.20 Friends**
**20.45 The Goldbergs 7**
**21.05 Supernatural**
**21.55 Slicon Valley**
**22.25 Orange is the New Black**
**23.25 Whiskey Cavalier**
**00.05 Friends**
**00.25 Friends**
**00.50 The Goldbergs 7**

### STÖÐ 2 SPORT

**09.30 Íþróttaárið 2008**
**11.55 Útflutningur íslenska hestsins**
**12.25 Kaupþingsmótið**
**13.00 Annáll** Sumarmótin 2007 gerð upp en að vanda voru fjölmörg frábær mót þar sem æska landsins lét mikið að sér kveða.
**13.40 Supersport 2006**
**13.50 Supersport 2006**
**13.55 Supersport 2006**
**14.00 Supersport 2006**
**14.05 Supersport 2006**
**14.10 Supersport 2006**
**14.15 Supersport 2006**
**14.20 Íþróttaárið 2010**
**15.55 Símamótið**
**16.35 Rey-Cup mótið**
**17.15 KF Nörd**
**17.55 Seinni bylgjan - karla**
**18.55 Uppgjörsþáttur**
**19.50 Dynamo Kiev - Barcelona** Bein útsending.
**21.55 Seinni bylgjan - karla**
**22.55 Ítölsku mörkin**
**23.45 Football League Show**
**00.10 PSG - Leipzig**

### STÖÐ 2 SPORT 2

**08.35 Cádiz - Real Sociedad**
**10.15 Eibar - Getafe**
**11.55 Sampdoria - Bologna**
**13.35 Hellas Verona - Sassuolo**
**15.15 Inter Milan - Torino**
**16.55 Athletic Bilbao - Real Betis**
**18.35 Spænsku mörkin**
**19.30 Meistaradeildarmessan**
**22.00 Meistaradeildarmörkin**
**22.20 Rennes - Chelsea**
**00.00 Manchester United - Istanbul Basaksehir**

### ÚTVARP

**FM 88,5** XA-Radíó
**FM 89,5** Retro
**FM 90,1** Rás 2
**FM 90,9** Gullbylgjan
**FM 93,5** Rás 1
**FM 95,7** FM957
**FM 96,3** FM Suðurland
**FM 96,7** Létt Bylgjan
**FM 97,7** X-ið
**FM 98,9** Bylgjan
**FM 99,4** Útvarp Saga
**FM 100,5** K100
**FM 102,9** Lindin


BLACK FRIDAY
TILBOÐ
HEITIRPOTTAR.IS
HÖFÐABAKKI 1 - SÍMI 7772000
EKKI MISSA AF ÞESSU TILBOÐI


FISKRÉTTUR DAGSINS
1.890 KR/KG
2 FYRIR 1
AF FISKIBOLLUM
Fiskikóngurinn
Sogavegi 3 • Höfðabakka 1
Sími 555 2800

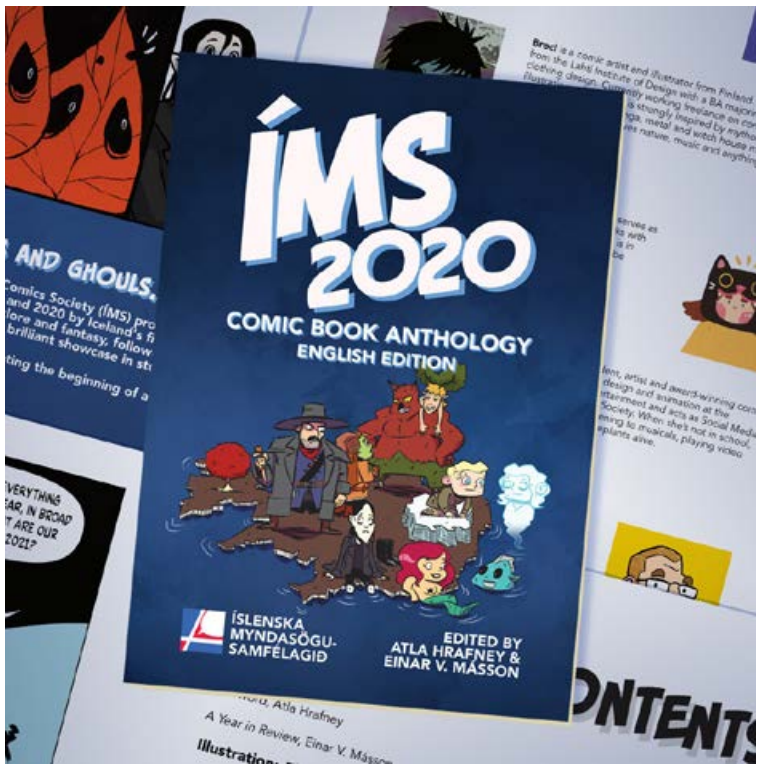
# Myndasögufólk með rafrænt hópefli

Íslenska myndasögusamfélagið var stofnað til þess að hefja myndasöguna til vegs og virðingar og þá ekki síst með því að þjappa myndasögufólki, höfundum og lesendum, saman með útgáfu og ýmsum öðrum viðburðum.

Myndasögufólkið sem stofnaði Íslenska myndasögusamfélagið (ÍMS) fyrir rétt rúmu ári kemur saman á Facebook á morgun þar sem það ætlar að slá saman eins árs afmæli félagsins og útgáfuteiti fyrstu bókar þess á þriggja klukkutíma stafrænni uppákomu sem er öllum opin.

Atla Hrafney, Védís Huldudóttir og Einar Valur Másson eru öll fagfólk í myndasögugeiranum og stofnuðu ÍMS haustið 2019 með það fyrir augum að renna styrkari stoðum undir myndasöguna í íslensku menningarlífi og virkja um leið myndasöguhöfunda og lesendur.

„Það er alveg greinilega einhver gerjun í gangi og margir höfundar sem vilja stíga fram en vantar kannski helst vettvanginn," segir Atla Hrafney, formaður Íslenska myndasögusamfélagsins. „Og þess vegna erum við að reyna að keyra á þetta og búa til kúltúr," segir Atla og bendir á að félagið er skipað bæði áhuga- og fagfólki í myndasögugeiranum.




Í bókinni eru sjö stuttar sögur, fjórar örmyndasögur og sex ör-örsögur.

**Erfitt í kófinu**

Þegar Atla er spurð út í stöðu myndasögunnar á Íslandi tekur hún undir að myndasagan hafi einhvern veginn ekki náð jafn traustri menningarlegri fótfestu á Íslandi og til dæmis í næstu nágrannalöndum. Þessu vill félagið meðal annars bæta úr með alls konar hópefli og myndasöguviðburðum.

**ÞAÐ ER ALVEG GREINILEGA EINHVER GERJUN Í GANGI OG MARGIR HÖFUNDAR SEM VILJA STÍGA FRAM EN VANTAR KANNSKI HELST VETTVANGINN.**

„Við horfum mikið til Finna í þessu en þeir eru mjög virkir í félagslega þættinum og viðburðum," segir Atla og bendir á að vissulega sé við ramman reip að draga í kófinu. „Við höfum samt náð á þessu fyrsta ári að vinna með til dæmis Barnamenningarhátíðinni, Listasafni Reykjavíkur og komið myndasöguhöfundum í sumarstörf hjá Reykjavíkurborg. Þannig að við höfum náð alveg ágætlega miklum árangri yfir þetta ár miðað við hversu erfitt þetta er."

## Kynleg samfélög

Þrjár frumsamdar myndasögur voru til sýnis í Galleríi Fold í júlí í tengslum við Reykjavík Fringe-hátíðina undir yfirskriftinni Furðuleg samfélög, eða Strange Communities. Þetta voru sögurnar Dracula Eats People, eftir Árna Jón Gunnarsson og Einar V. Másson, Outcast, eftir Eddu Katrínu Malmquist, og F.R.E.A.K. eftir Karítas Gunnarsdóttur. Allar styðjast við þekktar þjóð- eða furðusögur og var með óvæntri sýn á þessi gömlu minni reynt að varpa nýju ljósi á ákveðna siði eða venjur í samtímanum. Sögurnar birtast í Myndasagnabálki ÍMS 2020 og eru þar annar burðarás ritsins.




**Síða 2 úr Dracula Eats People, síða 2 úr F.R.E.A.K. og síða 3 úr Outcast.**








Álfarnir á flugvellinum, Miila Westin, Nika Kiiskilä, Elísabet Rún, Edda K. Malmquist, Netta Lehtola, Einar V. Másson, Védís Huldudóttir og fremri röð Apila Pepita, Broci og Atla Hrafney. MYNDIR/ AÐSENDAR

**Útgáfa og afmæli**

ÍMS lætur þannig COVID-19 ekki kýla alla myndasögugleðina niður og verður með heilmikil hátíðarhöld á Facebook-síðu sinni annað kvöld milli klukkan 17-20.

Atla segir að fyrst og fremst ætli þau að fagna fyrstu útgáfu félagsins á myndasagnabálki sem leyfir nýjum og spennandi röddum í heimi íslenskra myndasagna að heyrast.

Bókin heitir ÍMS 2020 Comic Anthology, eða Myndasagnabálkur ÍMS 2020, og er 68 blaðsíður en tveir burðarásar hennar eru annars vegar sýning finnsk-íslenska hópsins Elves at the Airport í Listasafni Reykjavíkur í nóvember 2019 og hins vegar Strange Communities á Reykjavik Fringe-listahátíðinni í júlí 2020.

Atla segir þau síðan nota þetta tækifæri til þess að halda einnig upp á eins árs afmæli félagsins og áréttar að allir séu velkomnir og að á vefnum sé vitaskuld einnig öllum óhætt.

„Þetta verður þriggja klukkutíma viðburður þar sem fólk getur bara komið inn og út eins og það vill."

Slóðin á hófið er facebook.com/islenskamyndasogusamfelagid og það stendur milli 17-20 miðvikudaginn 25. nóvember.

toti@frettabladid.is

Er fyrirtækið þitt með allt á hreinu?

VASKA er með lausnina fyrir fyrirtæki sem vilja hafa heilbrigða umgengni og snyrtimennsku í fyrirrúmi.

Black Friday
40%
afsláttur
þessa vikuna



Staðalbúnaður:
- Snúningshjól með bremsum
- Ryðfrír stálvaskur með snertilausri virkni
- Fótstig fyrir vatn
- 20 lítra tankur fyrir hreint vatn
- 20 lítra tankur fyrir affallsvatn
- Sápuskammtari
- Handþurrkuskammtari
- Hurð með lás

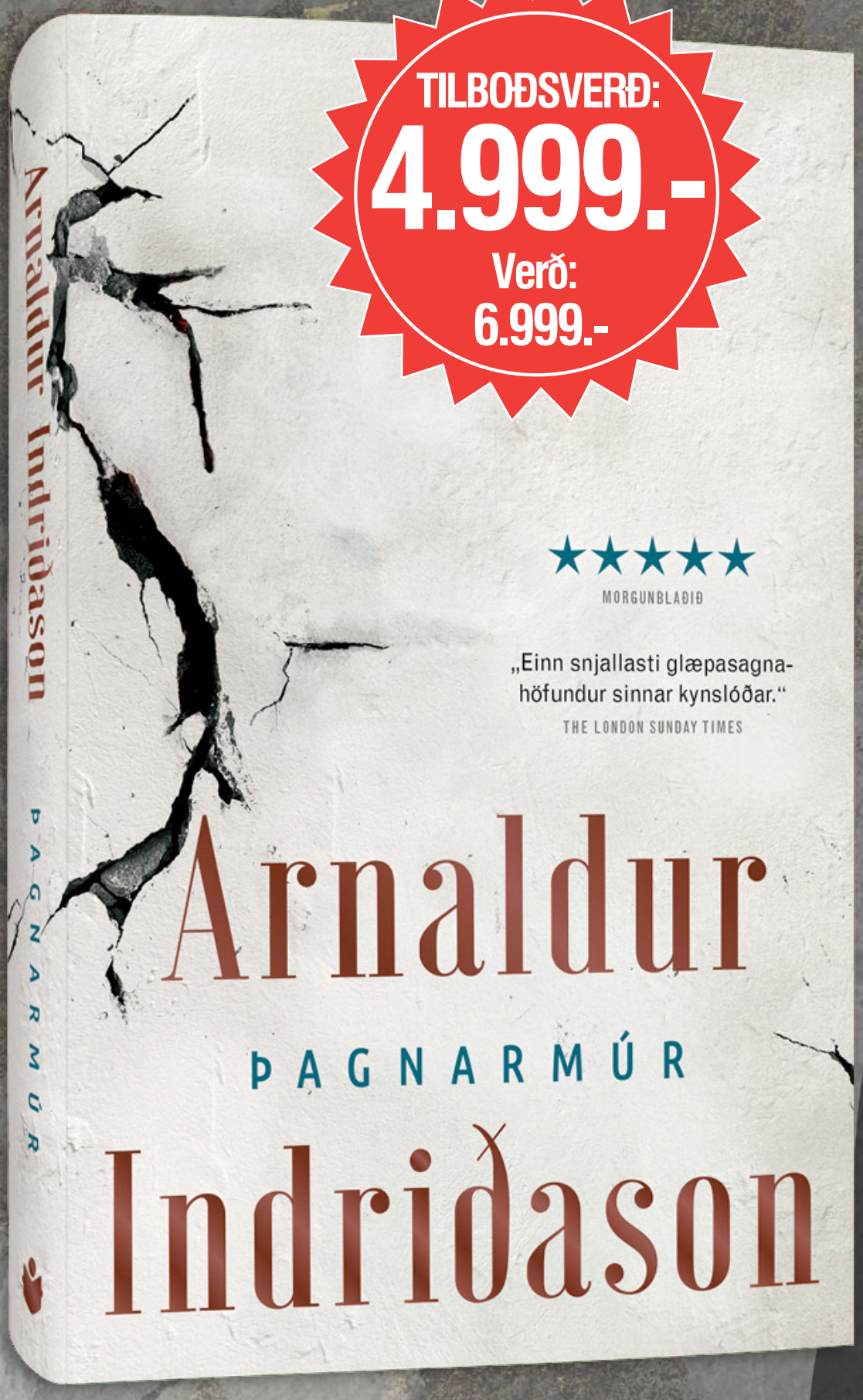
Nánari lýsing:
Hæð: 150 cm
Breidd: 79 cm
Dýpt: 49 cm
Hæð vasks: 90 cm
Þyngd: 36 kg (einungis stöðin)
Litur: Svartur | RAL 9005

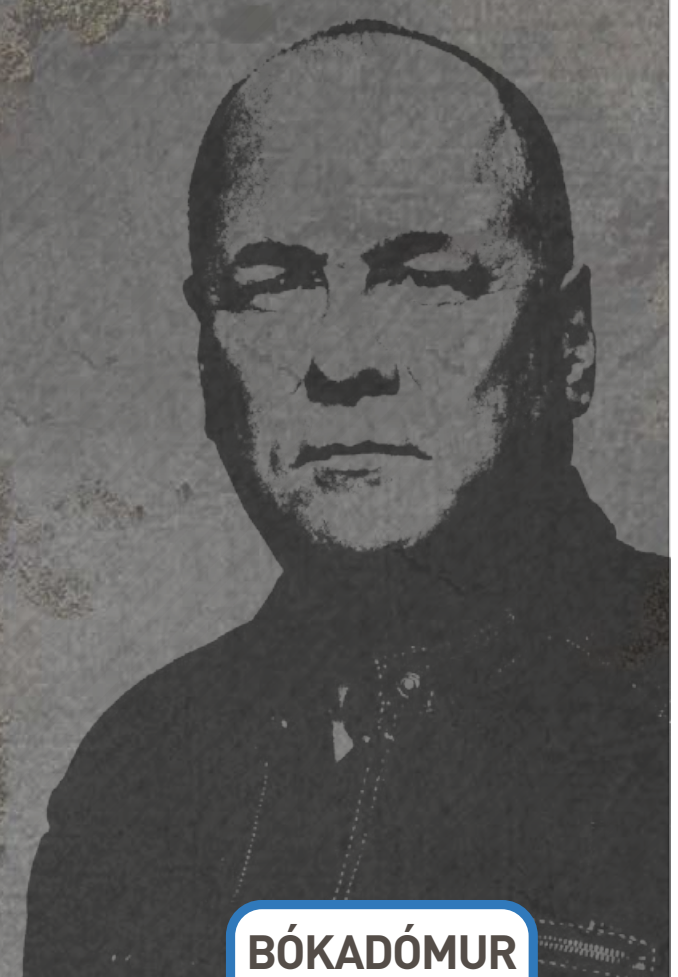
Vaska

Hafið samband fyrir frekari upplýsingar
vaska@vaska.is | sími 843-9333 | þú finnur VASKA líka á Facebook

# MAGNAÐUR LESTUR!

TILBOÐSVERÐ:
**4.999.-**
Verð:
6.999.-



BÓKADÓMUR
-MBL

**„Einn snjallasti glæpasagna-höfundur sinnar kynslóðar.“**
The London Sunday Times

SG / Morgunblaðið

**Margslungin og spennandi glæpasaga um ofbeldi og varnarleysi,stórar fórnir og afdrifaríkar misgjörðir.**

## FRÍ HEIMSENDING*

**EF PANTAÐ ER FYRIR 5.000 KR. EÐA MEIRA Á VEFNUM OKKAR.**




Þú færð SMS og símtal áður en við mætum.
Við gætum fyllsta hreinlætis og fylgjum ráðleggingum um sóttvarnir í öllum okkar afhendingum.
*á ekki við um húsgögn.

Framúrskarandi fyrirtæki

Austurstræti 18
Skólavörðustíg 11
Laugavegi 77
Hallarmúla 4
Álfabakka 16, Mjódd

Kringlunni norður
Kringlunni suður
Smáralind
Hafnarfirði - Strandgötu 31
Keflavík - Krossmóa 4

Akureyri - Hafnarstræti 91-93
Akranesi - Dalbraut 1
Ísafirði - Hafnarstræti 2
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2
Húsavík - Garðarsbraut 9

PENNINN Eymundsson

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

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Gildistími tilboðsverðs er til og með 25. nóvember eða meðan birgðir endast. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.

Black Friday

20% afsláttur af öllum vörum*

* Gildir ekki ofan á önnur tilboð og ekki af Simba vörum.

GILDIR Í VIKU OG VIÐ SENDUM FRÍTT




DORMA

Láttu drauminn rætast

Holtagörðum, Reykjavík
512 6800
Smáratorgi, Kópavogi
512 6800

Dalsbraut 1, Akureyri
558 1100
Skeiði 1, Ísafirði
456 4566

Upplýsingar um afgreiðslutíma verslana og vefverslun á

www.dorma.is






Lalli töframaður fer og skemmtir á Barnaspítala Hringsins hvern aðfangadag. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

# Hjá mér eru alltaf jól

**Lalli Töframaður** er í jólaskapi allt árið en hann gaf nýverið út jólaplötuna Gleðilega hátíð. Vegna heimsfaraldursins gat hann ekki haldið hefðbundna útgáfutónleika og býður því öllum í heiminum, eins og hann orðar það, á Jólastund Lalla á streymi í kvöld.

Lalli Töframaður, Lárus Blöndal Guðjónsson, býður upp á jólatónleika og stuð á Facebook í dag. Streymið er opið öllum og kemur í staðinn fyrir útgáfutónleika fyrir jólaplötuna Gleðilega hátíð í bili.

„Síðustu misseri hafa mikið farið í vinnu í kringum jólaplötuna. Það að halda jólatónleika og plana svoleiðis sem er heljarinnar mikið dæmi. Svo verður það enn þá snúnara þegar maður veit ekki hvort tónleikarnir megi vera eða ekki. Allir þurfa að vera tilbúnir að stökkva til ef það kemur grænt ljós þannig að það má ekkert slaka á. En út af svolitlu þurfti að fresta útgáfujólatónleikunum um eitt ár. Það var það eina í stöðunni, nema kannski að fresta þeim um hálft ár og halda jólatónleika næsta sumar. En ég held að það sé ekki alveg málið," segir Lalli hlæjandi.

### Ætlar að jóla yfir sig

Jólastund Lalla 2020 verður í beinni útsendingu í kvöld frá stofunni heima hjá Lalla.

„Þar mun ég gjörsamlega jóla yfir mig. Það er öllum í heiminum boðið á þessa dásamlegu jólastund, bæði ungum sem öldnum. Það er þétt og flott á dagskrá og leynigestirnir verða ekkert minna en dásamlegir. Ég mun þurfa að halda rosalega vel á spöðunum því planið er að þetta verði ekki lengra en 45 mínútur," segir hann.

Lalli er heldur betur ánægður með viðtökurnar á plötunni. Hún er núna komin í allar helstu plötubúðir á vínylformi.

„Pælingin með plötuna var svolítið sú að þetta væri sú jólavínylplata á heimilinu sem allir í fjölskyldunni gætu hlustað á saman á meðan að piparkökurnar eru gerðar. Fólk þarf samt ekkert að stressa sig ef það á ekki plötuspilara, því hún er líka komin á Spotify."




Platan fæst í helstu plötubúðum.

> SÍÐAN FER ÉG ALLTAF Á BARNASPÍTALA HRINGSINS SEM LALLI TÖFRAMAÐUR Á AÐFANGADAG OG EYÐI TÍMA MEÐ KRÖKKUNUM ÞAR, SÝNI ÞEIM TÖFRABRÖGÐ OG SPRELLA.

### Knús í útvarpinu

Fyrsta smáskífa plötunnar er lagið Knús.

„Vonandi mun það heyrast eitthvað á útvarpsstöðvunum um jólin sem og önnur lög af plötunni. Þó svo við megum ekki knúsa alla eins og staðan er akkúrat núna að þá er ágætt að fá eitt knús-jólalag til að minna okkur á að knúsa þá allavegana okkar nánasta fólk," segir Lalli.

Hann segir það eflaust vera háleitt markmið að stefna á róleg og kósí jól, verandi með fjögur börn á heimilinu.

„Þannig að ég stefni bara á ógeðslega hress og skemmtileg jól með fjölskyldunni og vonandi helling af ferðum á snjóþotu og svo krossa ég putta og vonast til að komast í jólasund líka."

> EITT ÞAÐ SKEMMTILEGASTA VIÐ JÓLIN ER AÐ GETA HLUSTAÐ Á JÓLALÖG Á FULLU BLASTI ÁN ÞESS AÐ FÓLK ÖSKRI Á MIG: SLÖKKTU Á ÞESSU, ÞAÐ ER JÚLÍ!

Lalli hefur alltaf verið mikið jólabarn og segist alltaf vera í jólaskapi.

„Ég er alltaf í jólaskapi hvort sem það eru jól eða ekki. Hjá mér eru alltaf jól og jólagleði allt árið," segir hann.

### Jólalög í júlí

*Ert þú og fjölskylda þín með einhverja skemmtilega siði um jólin?*

„Þeir siðir sem við höldum hvað mest í á jólunum eru aðallega tveir og báðir á aðfangadag. Annar þeirra er að baka piparkökur hjá ættfólki konunnar á Akranesi. Síðan fer ég alltaf á Barnaspítala Hringsins sem Lalli töframaður á aðfangadag og eyði tíma með krökkunum þar, sýni þeim töfrabrögð og sprella."

*Hvað finnst þér skemmtilegast við jólin?*

„Nú, auðvitað samveran með fjölskyldu og vinum. Það er alltaf númer eitt. En svona þegar ég hugsa aðeins út fyrir kassann þá er eitt það skemmtilegasta við jólin að geta hlustað á jólalög á fullu blasti án þess að fólk öskri á mig: Slökktu á þessu, það er júlí!"

Jólastund Lalla 2020 verður í beinni útsendingu á Facebook í kvöld klukkan 19.30.

**steingerdur@frettabladid.is**

**SÍMAR AUGLÝSINGADEILDIR – AUGLÝSINGASTJÓRI:** Gústaf Bjarnason *gustaf@frettabladid.is* **ALMENNAR AUGLÝSINGAR: SÍMI 550 5050:** Hjördís Zoëga *hjordis@frettabladid.is*, Hlynur Þór Steingrímsson, *hlynur@frettabladid.is* , Sigfús Örn Einarsson *sigfus@frettabladid.is*, Örn Geirsson *orn.geirsson@frettabladid.is* **FÓLK/SÉRBLÖÐ SÍMI 550 5077:** Atli Bergmann *atli@frettabladid.is*, Arnar Magnússon *arnarm@frettabladid.is*, Jóhann Waage *johannwaage@frettabladid.is*, Jón Ívar Vilhelmsson *jonivar@frettabladid.is*, **FÓLK OG SÉRBLÖÐ EFNI:** Elín Albertsdóttir *elin@frettabladid.is* **RAÐAUGLÝSINGAR /FASTEIGNIR SÍMI 550 5056:** Hrannar Helgason *hrannar@frettabladid.is*, Viðar Ingi Pétursson *vip@frettabladid.is* **ÞJÓNUSTUAUGLÝSINGAR SÍMI 550-5055:** Arna Rut Kristinsdóttir *arnarut@frettabladid.is*


WWW.HUSGAGNAHOLLIN.IS
REYKJAVÍK – AKUREYRI – ÍSAFJÖRÐUR
VIÐ SENDUM FRÍTT
VEISLA ALLA VIKUNA
BLACK
FRIDAY
20%
AFSLÁTTUR
AF HÚSGÖGNUM* OG
FULLT AF SMÁVÖRUM
Reykjavík
Bíldshöfði 20
Akureyri
Dalsbraut 1
Ísafjörður
Skeiði 1
www.husgagnahollin.is
558 1100
HÚSGAGNA
HÖLLIN
* Gildir ekki ofan á önnur tilboð, t.d. ef vara er fyrir á jólaverði eða -tilboði og hvorki af Skovby né sérpöntunum

# FRÉTTABLAÐIÐ

550 5000 **RITSTJÓRN** ritstjorn@frettabladid.is **AUGLÝSINGADEILD** auglysingar@frettabladid.is **PRENTUN** Torg ehf. **DREIFING** Póstdreifing ehf. dreifing@postdreifing.is



Litla gula hænan
Steingrímur Arason
Fæst í verslunum okkar á Selfossi og í Ármúla 42
Bókakaffið


BAKÞANKAR



Hauks Arnar Birgissonar

## Eigin hagsmunir

Hvergi í Evrópu njóta jafnmargar starfsstéttir lögverndar eins og á Íslandi. Til að mega tilheyra slíkri starfsstétt þarf einstaklingur þannig að öðlast sérstaka löggildingu frá stjórnvöldum – störfin eru leyfisskyld. Þetta er iðulega rökstutt í nafni neytendaverndar en ætli ástæðan liggi ekki einnig hjá starfsstéttunum sjálfum? Stéttarhagsmunir í nafni neytendaverndar? Það er ekkert leyndarmál að þeim sem sinna starfi í skjóli sérstaks leyfis finnst glórulaust að hver sem er geti sinnt starfinu. Sjálfur tilheyri ég einni slíkri starfsstétt.

Lögmenn njóta einkaréttar þegar kemur að málflutningi fyrir dómstólum, þótt einstaklingar megi reyndar flytja eigin mál. Þetta telja flestir lögmenn eðlilegt og þætti jafnvel fráleitt ef aðrir, sem ekki hafa lokið lögfræðiprófi, fengju að flytja mál fyrir dómstólum fyrir hönd annarra. Því er ég ósammála. Þótt margar praktískar ástæður mæli fyrir slíkum einkarétti (aðallega aukið álag á dómstóla ef málflytjendur þekkja ekki réttarfarsreglur) hljóta það að teljast aukaatriði þegar litið er til þess að aðgengi að dómstólum telst til grundvallarmannréttinda. Fyrst Jón má sjálfur flytja mál sitt fyrir dómstólum, hvers vegna má hann ekki fela Gunnu frænku sinni að flytja málið? Hvern er verið að vernda með því?

Vissulega kemur það okkur lögmönnum vel að hafa einkarétt til málflutnings, rétt eins og það kemur lærðum ljósmyndara, bakara, söðlasmið, feldskera, hattagerðarmanni, leigubílstjóra, skrúðgarðyrkjumanni og veggfóðrara vel að hafa girðingar í kringum sig, sem hindra aðra frá því að reyna fyrir sér í greininni. Allt eru þetta afar mikilvæg störf, en þau þurfa tæpast að vera lögvernduð. Það er öðrum ekki til góðs.





MODULAX HVÍLDARSTÓLAR
HÖNNUN OG ÞÆGINDI Á HVERT HEIMILI

FRÍR FLUTNINGUR* UM ALLT LAND
*NEMA ÚTSÖLUVÖRUR

KYNNTU ÞÉR VÖRUÚRVALIÐ OG VERSLAÐU Í RÓLEGHEITUM Í VEFVERSLUN OKKAR

VAXTALAUSAR 12 mán GREIÐSLUR

VEFVERSLUN
svefnogheilsa.is

PRÓFAÐU ÞÆGINDIN OG SLÖKUNINA SEM ÞÚ FÆRÐ Í NÝJU MODULAX HVÍLDARSTÓLUNUM

MODULAX:
- 3-mótora hvíldarstóll.
- Handvirk og þægileg höfuðpúðastilling 42°
- Innbyggð hleðslu-rafhlaða. Endist 250 sinnum fyrir alla mótora.

SÆKTU APPIÐ MODULAX OG SKOÐAÐU HVERNIG STÓLLINN LÍTUR ÚT Á ÞÍNU HEIMILI.

modulax.be



JAMES
STÓLL MEÐ SKEMLI
verð 149.900




IRIS
RAFSTILLANLEGUR
verð 209.900




PANDORA
RAFSTILLANLEGUR
verð 219.900



Alla Modulax stóla er hægt að sérpanta sem lyftustóla.

★ GERIÐ GÆÐA- OG VERÐSAMANBURÐ ★

MIKIÐ ÚRVAL AF NÝJUM STILLANLEGUM RAFMAGNSRÚMUM



UM FJÓRÐUNGUR LANDSMANNA SEFUR Á DÝNU FRÁ SVEFN & HEILSU*
*Samkvæmt könnun frá Gallup.

EITT MESTA ÚRVAL LANDSINS AF HEILSUDÝNUM



100% SVEFN - 100% HEILSA
Góð hvíld

Svefn & heilsa
★★★★★

Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu

OUTLET
FULLT AF NÝJUM VÖRUM
20-50% AFSLÁTTUR




BALDURSNES 6 - AKUREYRI



LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK


LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK

LISTHÚSINU LAUGARDAL s. 581 2233 | BALDURSNESI 6, AKUREYRI s. 461 1150 | OPIÐ virka daga frá kl. 10-18 og laugardaga frá kl. 12-16
UMBOÐSAÐILAR Húsgagnaval, Höfn í Hornafirði og Bara snilld, Egilsstaðir

Beint í bílinn úr lúgunni
Kvikk ON THE GO | ORKAN

VAXTALAUS AFBORGUN

Vaxtalaus afborgun af ÖLLUM ÚRUM OG SKARTGRIPUM
MICHELSEN ÚRSMIÐIR
michelsen.is