



FRÉTTABLAÐIÐ

250. TÖLUBLAÐ 21. ÁRANGUR

frettabladid.is

ÞRIÐJUDAGUR 21. DESEMBER 2021



Ögmundur Jónasson, fyrrverandi dómsmálaráðherra, mótmælti í gær við sendiráð Bretlands vegna máls Julians Assange, stofnanda Wikileaks, sem biður framsals til Bandaríkjanna. „Hættið að ofsækja frelsið. Látið Julian Assange lausan,“ segir í bréfi til breska sendiherrans. Í bréfinu segir Ögmundur enn fremur að hann muni áretta þessa kröfu á þar til gerðu skilti fyrir framan sendiráðið aftur í dag og á morgun klukkan 12.

FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Launakostnaður ríkisins jókst um nærri fimmtíu milljarða milli ára

Ríkisstarfsmönnum hefur fjölgað um riflega þúsund á þriggja ára tímabili. Lífeyris- og álagsgreiðslur mismunandi eftir tímabilum.

bth@frettabladid.is

STJÓRNSÝSLA 21.605 Íslendingar voru ríkisstarfsmenn í árslok 2020. Fjöldi stöðugilda var 18.107. Heildarlaunakostnaður nam 278,9 milljörðum króna og óx um 49,2 milljarða milli ára.

Stöðugildum hjá ríkinu fjölgaði á þriggja ára tímabili úr 17.050 í

Heildarfjöldi ríkisstarfsmanna

Ár	Fjöldi starfsmanna
2017	20.039
2018	20.607
2019	21.048
2020	21.065

18.107 eða um 1.052 starfsmenn.

Þetta má lesa í ríkisreikningi.

Þar kemur einnig fram að heildarlaunagreiðslur voru mun hærri árið 2018 en 2019 þannig að hækkanin er ekki alltaf línuleg milli ára.

Ingbór Karl Eiríksson fjársýslustjóri segir að inni í þessum tölum

séu ekki bara útgreidd mánaðarlaun.

„Þetta er heildarlaunakostnaður. Undir það falla lífeyrisskuldbindingar og launatengd gjöld,“ segir Ingbór.

„Álagsgreiðslur og annað kemur þarna inn, allt sem tengist launum,“ bætir Ingbór við.

Í árslok 2020 fengu 6.486 karlar greidd laun úr ríkissjóði en 11.621 kona.

Hlutfall kvenna var því 64,2 prósent af öllum ríkisstarfsmönnum árið 2020. Karlarnir voru 35,8 prósent ríkisstarfsmanna.

Mjög er mismunandi eftir árum hve ríkisstarfsmönnum fjölgar ört. Óveruleg fjölgun varð í þeirra röðum 2019-2020, eða innan við tuttugu manns. Milli 2018 og 2019 varð skrið þegar fjölgaði um nálega 430 ríkisstarfsmenn. Mesta fjölgunin varð milli árunna 2017-2018 eða sem nemur tæplega 600 manns.

Ingbór segir að hann sé ekki rétti maðurinn til að svara þeirri spurningu hvort þessi kostnaður sé orðinn sligandi fyrir íslenska ríkið. Þá segir Ingbór að aðeins vanti upp á að hægt sé að ræða tölur fyrir árið sem er að líða. ■

Ítrekar ásakanir á hendur Ásgeiri

gar@frettabladid.is

HÖFUNDARRÉTTARMÁL „Mergur málsins er að ritstuldu er ólíðandi lögbrot sem enginn á að komast upp með,“ segir Árni H. Kristjánsson sagnfræðingur í aðsendri grein í Fréttablaðinu í dag þar sem hann heldur fast í ásakanir á hendur Ásgeiri Jónssyni seðlabankastjóra um ritstuld í skrifum fyrir Rannsóknarnefnd Alþingis.

Eins og kunnugt er hefur Ásgeiri Jónsson hafnað öllum ásökunum um ritstuld. Árni kveður Ásgeir hins vegar hafa viðurkennt ritstuldinn. „Ég var beittur miklum órétti í skjóli Alþingis og það er mikilvægt að hið sanna í öllu málinu komi í ljós,“ skrifar Árni. **SJÁ SÍÐU 13**

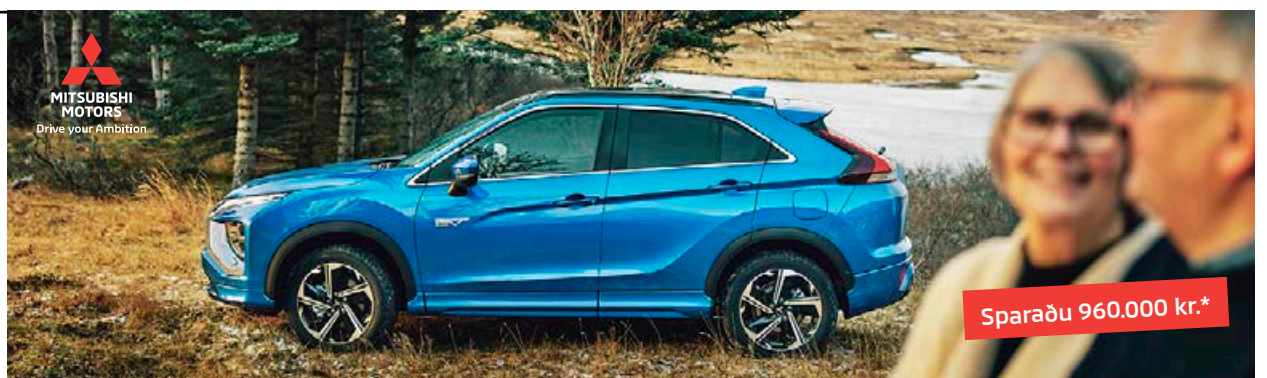
Mitsubishi Eclipse Cross PHEV

Tryggðu þér 4x4 tengiltvinnbíl fyrir áramót!

Fullnýttu þér niðurfellingu virðisaukaskatts áður en ívilnanir tengiltvinnbíla verða lagðar af og sparaðu **960.000 krónur**. Eclipse Cross PHEV frá aðeins **5.490.000 kr.** og jólapakki fylgir!

HEKLA · Sími 590 5000 · Laugavegur 170 · hekla.is/mitsubishisalur

*Um áramót falla niður ívilnanir stjórnvalda og þar með niðurfellingar á virðisaukaskatti sem eru um 960.000 kr.



Útskrifaðist eftir 6.500 kílómetra ótrúlegt ferðalag

benediktboas@frettabladid.is

SKÓLAMÁL Aref Qasemi útskrifaðist á sunnudag úr Tækniskólanum af pípuþingabraut, 22 ára gamall. Í bréfi skólans segir að Aref sé frá Afganistan og hafi komið hingað til lands árið 2016 eftir að hafa orðið viðskila við fjölskyldu sína á leiðinni til Íran.

Hann var í fimm ár á flóttu og ferðaðist 6.500 kílómetra til þess að komast til Íslands.



Aref Qasemi

Eftir komu sína til landsins lét Aref reyna á fjölskyldusameiningu, sem tókst að lokum og nú er fjölskyldan öll búsett hér á landi. Nú vinnur hann hjá SÍH pípuþingnum og stefnir á meistaranám í sama fagi. Það er skemmtileg staðreynd að bróðir Arefs stundar nú nám við sömu braut.

Aref hlaut verðlaun fyrir góða ástundun og þrautseigju í námi en alls voru 344 nemendur brautskráðir. ■

Jólainnkaupin kláruð í kapphlaupi við tímann



Það var líflegt um að litast í Smáralind í gærkvöldi þegar ljósmyndara Fréttablaðsins bar þar að garði. Fjöldmargir höfðu lagt leið sína í verslunarmiðstöðina enda allar líkur á að kynntar verði harðar aðgerðir fram yfir jól og því betra að vera búin að klára jólagjafir áður en aðeins örfáir mega koma inn í búðirnar til að finna eitthvað gott í pakkana.

FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Hertar aðgerðir verða kynntar í dag

benediktboas@frettabladid.is

COVID-19 Ef farið verður eftir minnisblaði Þórólfs Guðnasonar sóttvarnalæknis munu hertar aðgerðir verða kynntar eftir ríkisstjórnarfund í dag.

Samkvæmt frétt á Vísi í gær leggur Þórólfur til 20 manna samkomubann og að skólar hefjist síðar en ráðlagt var eftir jólafrí, eða 10. janúar. Minnisblaðið sendi hann til Willums Þórs Þórssonar heilbrigðisráðherra í gær.

Fjöldi Covid-smita hefur verið að greinast að undanfögnu og náði hámarki á sunnudag þegar alls 220 greindust. Þá greindust 18 á landamærunum. Vanalega fara færri í skímun á sunnudögum og því er hugsanlegt að enn fleiri hafi greinst í gær.

Ráðherranefnd fundar um tillögur sóttvarnalæknis klukkan þrjú



Þórólfur Guðnason, sóttvarnalæknir. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

í dag. Ríkisstjórnin fundar í dag og væntanlega verður tilkynnt um aðgerðir að fundi loknum. Núverandi reglugerð gildir til miðnættis á miðvikudaginn.

Alls eru rúmlega þrjú þúsund manns í sóttkví og um tvö þúsund í einangrun. Þá liggja ellefu á sjúkrahúsi en tveir á gjörgæslu. ■

Enginn á fyrsta ári og bara einn á öllu unglíngastiginu

Aðeins einn nemandi er eftir á unglíngastigi á Raufarhöfn. Enginn í fyrsta bekk. Áður voru yfir hundrað nemendur við grunnskólann.

bth@frettabladid.is

BYGGÐAMÁL Raufarhöfn er í hópi þeirra byggðarlaga þar sem fækkun fólks hefur orðið hvað örúst undanfarið. Árið 2001 voru 338 íbúar samkvæmt Hagstofunni búsettir á Raufarhöfn. Nú, 20 árum síðar, hefur íbúafjöldi nánast helmingast og er 174 manns.

Mikil merki þessa koma fram í grunnskólastarfi. Birna Björnsdóttir sem sinni kennslu á Raufarhöfn um átján ára skeið, segist þó reyna að horfa á björtu hliðarnar.

„Það eru að minnsta kosti ekki vandkvæði á því að nemendur grunnskólans okkar fái einstaklingsmiðaða kennslu,“ segir Birna.

Staðan á Raufarhöfn er þannig skólaárið 2020-2021 að aðeins einn nemandi er eftir á öllu unglíngastiginu. Hann sækir skóla á Raufarhöfn fjóra daga vikunnar en einn dag í Lundi.

Átta nemendur eru samanlagt á Raufarhöfn í 2.-7. bekk. Enginn nemandi er í 1. bekk, tveir eru í 2. bekk, einn nemandi er í 3. bekk, einn í 4. bekk, tveir í 5. bekk og einn nemandi í 6. og 7. bekk. Vel yfir 100 nemendur stunduðu nám í skólahúsinu á Raufarhöfn þegar best lét.

„Það tekur auðvitað svolítið á að fylgjast með þessari þróun,“ segir Birna. „En ég vil ekki barma mér, fólk er alls ekki á vonarvöl en auðvitað vantar okkur fleira fólk og þá ekki síst foreldra sem eiga börn á grunnskólaaldri.“

Birna sat áður í sveitarstjórn Raufarhafnarhrepps. Hún telur að stjórnvöld mættu fara í það sem hún kallar „róttækari byggðað-



Þar sem voru yfir hundrað nemendur eru nú færri en tíu. FRÉTTABLAÐIÐ/PIJETUR



Það eru að minnsta kosti ekki vandkvæði á því að nemendur grunnskólans okkar fái einstaklingsmiðaða kennslu.



Birna Björnsdóttir, íbúi á Raufarhöfn



Úr starfi grunnskólans á Raufarhöfn.

gerðir“. Hún bindi vonir við fleiri störf án staðsetningar, enda kjósi hluti landsmanna alltaf strjálbýli umfram þéttbýli.

Í samantekt Vífils Karlssonar hagfræðings kemur fram að heildartekjur sveitarfélaga voru árið 2019 alls 354 milljarðar. Þær skiptust þannig að 60 prósent voru útsvarstekjur, 13 prósent voru fasteignaskattur, 13 prósent komu úr jöfnunarsjóði og 14 prósent voru þjónustutekjur og aðrar tekjur.

Mikilvægi íbúa á vinnumarkaði fyrir tekjur sveitarfélaga liggur því skýrt fyrir. ■



Fyrir jól og áramót

Fléttubrauð, skrauðrúnstykki, súpurúnstykkifín og gróf snittubrauð, fín og gróf samlokubrauð, partybrauð 15 og 30 kúla



GLEÐILEG JÓL

Pantið í verslunum okkar eða hringið í síma 561 1433

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

Austurströnd 14 • Hringbraut 35

www.bjornsbakari.is





TOYOTA HIGHLANDER HYBRID
FÆR Í FLESTAN SJÖ
7 MANNA OG 4WD



Verð frá: 10.890.000 kr.

Toyota Hybrid hefur aldrei verið svona stór.

TOYOTA TRYGGINGAR
vátryggt af TM



Toyota Kaupúni
Kaupúni 6
570 5070

Toyota Akureyri
Baldursnesi 1
460 4300

Toyota Reykjanesbæ
Njarðarbraut 19
420 6600

Toyota Selfossi
Fossnesi 14
480 8000



UMHVERFISVERÐLAUN ATVINNULÍFSINS
UMHVERFISFYRIRTÆKI ÁRSINS

Billinn í þessari auglýsingu endurspeglar ekki endilega það verð og þann búnað sem tilgreindur er. Fyrirvari við 7 ára ábyrgð: Ökutækinu skal viðhaldið samkvæmt vörulýsingu og leiðbeiningum framleiðandans og ber eigandi kostnaðinn við slíkt viðhald. Sé það ekki gert getur það valdið ógildingu ábyrgðar varðandi hluti sem þarfnast viðhalds. Gildir eingöngu um bíla sem fluttir eru inn af Toyota á Íslandi ehf. Birt með fyrirvara um villur.

Nær helmingur landsmanna orðið fyrir tilraunum svikara

adalheidur@frettabladid.is

NETÖRYGGI Tæpur helmingur landsmanna, eða 46 prósent, hefur orðið fyrir tilraunum til fjársvika síðastliðna tólf mánuði, ef marka má nýja könnun Prósents.

Flestir segja slíkar tilraunir hafa birst þeim í tölvupósti, eða 31,7 prósent, en 11,5 prósent segja að um símtal hafi verið að ræða. Um ellefu prósent segjast hafa fengið slík boð gegnum smáskilaboð og önnur ellefu prósent gegnum samfélagsmiðla.

46%

segja svindlara hafa reynt að komast í samband við sig.

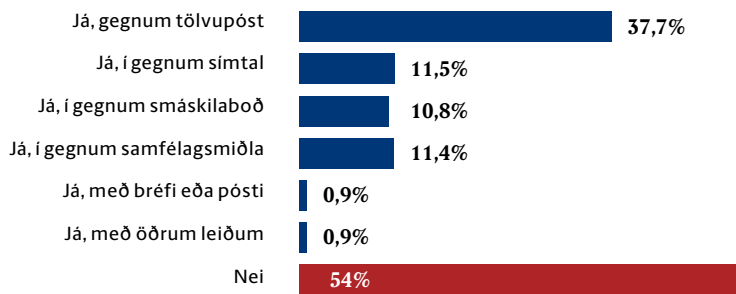
Alls segja 54 prósent að hvorki hafi verið haft samband, né reynt að hafa samband í þeim tilgangi að svikja út úr þeim fé.

Samkvæmt niðurstöðum könn-

unarinnar aukast líkur á tilraunum svikulla aðila eftir því sem tekjur fólks hækka. Þá er fólk á aldrinum 45 til 54 ára líklegast til að verða fyrir þessu ónæði, en yngsti aldurshópurinn verður oftast fyrir tilraunum til svika á samfélagsmiðlum en aðrir aldurshópar.

Könnunin, sem var gerð dagana 19. til 28. nóvember, var send á 2.200 einstaklinga átján ára og eldri, sem tilheyra könnunarhópi Prósents. Svör voru vígðuð eftir kyni, aldri og búsetu. Svarhlutfall var 53 prósent. ■

Hefur einhver haft samband, eða reynt að hafa samband, við þig til að svikja út úr þér fé síðastliðna tólf mánuði?



Við Arnarhól í fyrravetur.

FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Jólasnjórinn alveg út úr kortunum

gar@frettabladid.is

VEÐUR Nær engar líkur virðast nú vera á því að snjór falli hérlendis á aðfangadag. Undantekningin frá því gæti þá orðið á Kvískerjum og þar í kring undir Vatnajökli.

Langtímaspár veðurfræðinga sýnast ætla að ganga eftir þannig að kalt verði í veðri en algerlega úrkomulaust nema á litlu svæði á suðausturhorni landsins. Sama virðist ætla að gilda um jóladag. Á annan dag jóla gæti snjóað á norðan- og austanverðu landinu miðað við spár í augnablikinu. ■

Rithöfundar prenta erlendis

benediktboas@frettabladid.is

BÓKATÍÐINDI Aðeins 16,6 prósent bóka sem getið er í Bókatiðindum Félags íslenskra bókaútgefenda 2021 eru prentuð hér á landi. Fjöldi titla sem prentaðir eru innanlands eru 112 og fækkar um 21 frá fyrra ári.

Bókasamband Íslands kannaði prentstaði íslenskra bóka og fer hlutfallið niður milli ára.

Hlutfallið var 20,4 prósent í fyrra en tæp 70 prósent fyrir áratug. ■

Mjög ólíklegt en ekki útilokað að hafa Omíkrón og Delta á sama tíma

Covid-göngudeild Landspítala undirbýr sig fyrir storminn því smittölur hækka í sífellu. Fyrir utan eitt lyf er líklegt að sömu aðferðum sé hægt að beita gegn Omíkrón og fyrri afbrigðum.

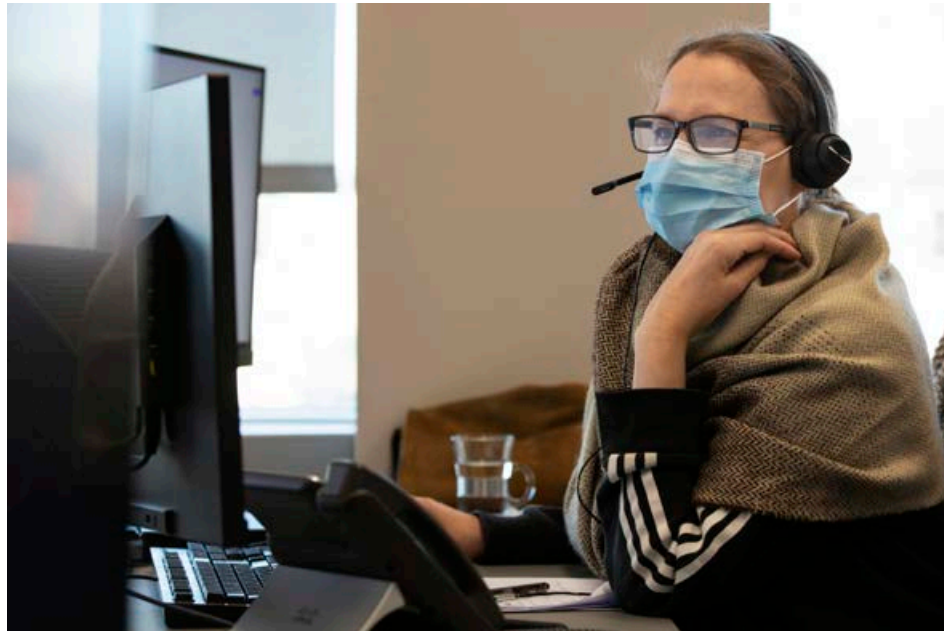
kristinnhaukur@frettabladid.is

COVID-19 Heilbrigðisstarfsfólk á Covid-göngudeild Landspítala undirbýr sig fyrir storm vegna hraðrar útbreiðslu Omíkrón-afbrigðisins. Enn sem komið er dugur mannskapurinn til þess að sinna Covid-sjúklingum en varað hefur verið við því að smittölur gætu þrefaldast. Það er, fari úr 200 í 600 á dag.

„Miðað við þessa hröðu útbreiðslu má búast við auknum fjölda sem eru það veikir að þeir þurfi okkar þjónustu, en það er ekki farið að reyna á það enn þá,“ segir Runólfur Pálsson, einn af yfirmönnum Covid-göngudeildar Landspítala. „Þetta mun koma í ljós á næstu viku eða svo en við gerum okkar áætlanir út frá þeim mikla fjölda sem greinist á hverjum degi.“ Þá sé einnig horft til aldursdreifingar smitaðra og bólusetningarstöðu.

Fréttir hafa borist frá öðrum löndum um að veikindi af völdum Omíkrón séu ekki jafn alvarleg og af fyrri afbrigðum, en smitist hraðar. Til að mynda sýnir nýleg rannsókn frá Hong Kong að Omíkrón fjölgi sér sjötíufalt hraðar í barkanum en Delta-afbrigðið en fjölgi sér tífalt hægar í lungunum en upprunalega veiran.

Runólfur segir enga reynslu komna á alvarleika veirunnar hér og segir enn þá skorta meiri gögn að utan. „Það er ekkert sem bendir til



Simavakt Covid-göngudeildar. Fæstir þurfa simaþjónustu og dugur að skrá einkenni raf-rænt.

MYND/PORKELL PORKELSSON



Runólfur Pálsson, yfirlæknir Covid-göngudeildar Landspítala

annars en að við getum beitt sömu aðferðum gegn Omíkrón og fyrri afbrigðum,“ segir hann. „Fyrir utan að visbendingar eru um að lyfið Ronapreve, sem innifelur einstofna mótefni gegn kórónaveirunni, hafi mjög takmarkaða virkni gegn Omíkrón-afbrigðinu.“

Dæmi eru um að fólk sem hefur fengið Covid-19 sé nú að sýkjast aftur. Runólfur segist ekki búast

við því að veikindi þessa fólks verði alvarlegri en annarra, fólk búi yfir ónæmisviðbrögðum sem ættu að draga úr alvarleika veikinda.

„Ég myndi ekki segja að það sé líklegt að fólk sem smitaðist í haust smitist aftur af Omíkrón núna. En það er meira um endursmit en við höfum áður séð í þessum faraldri,“ segir hann. Þó það sé afar ólíklegt sé ekki útilokað að vera með báðar veirur á sama tíma.

Þegar þetta er skrifað eru 1.807 manns smitaðir, þar af 654 börn. Flestum dugur rafræn upplýsingamiðlun en þeir sem fá mikil einkenni eða teljast í aukinni áhættu á alvarlegum veikindum fá símaþjónustu og boð um að koma í skoðun ef þurfa þykir.

Íslendingar horfa mikið til

reynslu Dana þar sem Omíkrón-afbrigðið er nú að taka yfir. Sjúkrahúsinnlagnir þar eru 0,7 prósent. Omíkrón hefur þegar tekið yfir á Írlandi og í Lundúnaborg. Hafa ýmsar Evrópuþjódir sett takmarkanir á flug frá Bretlandi vegna Omíkrón.

„Þetta verða erfiðar vikur og mánuðir eftir því sem lengra liður á veturinn,“ sagði Anthony Fauci, sóttvarnalæknir Bandaríkjanna. Í Bandaríkjunum hefur daglegum smitum fjölgað úr 70 þúsundum frá því í byrjun nóvember í tæplega 130 þúsund. Jonathan Reinir, heilbrigðisfræðingur CNN sjónvarpsstöðvarinnar, sagði Omíkrón-afbrigðið álíka smitandi og mislingaveiruna, sem væri ein mest smitandi veira sögunnar. ■

960.000 KR VSK VERÐHÆKKUN UM ÁRAMÓT*

ALVÖRU JEPPI – ALVÖRU FJÓRHJÓLADRIF

5 ÁRA ÁBYRGÐ

8 ÁRA ÁBYRGÐ Á DRIFRAFLÖÐU

PLUG-IN HYBRID



JEEP COMPASS LIMITED

TROÐFULLUR AF AUKABÚNAÐI 6.999.000 KR.



JEEP RENEGADE TRAILHAWK

TROÐFULLUR AF AUKABÚNAÐI 6.199.000 KR.

*Verð á Compass og Renegade hækkar um 480.000-960.000 um áramótin, vegna VSK hækkana. Nánari útskýringar fást hjá sölumönnum.

ISBAND

UMBODSADILI JEEP® Á ÍSLANDI · ÍSLENSK-BANDARÍSKA · ÞVERHOLT 6 · 270 MOSFELLSBÆR
S. 590 2300 · WWW.ISBAND.IS · ISBAND@ISBAND.IS · OPIÐ VIRKA DAGA 10-17 · LAUGARDAGA 12-16

Jeep | axe



KRONAN

Ekkert
ves í des

OPIÐ Í DAG

9-22

*OPIÐ 9-20 á Hvolsvelli, Reyðarfirði,
Vestmannaeyjum, Vík og Þorlákshöfn

9-23

á Granda, Lindum, Mosó
og Flatahrauni

Pssst ...

Munum að njóta
Gleðileg jóla!



Afgreiðslutímar á www.kronan.is

Kjaftshögg fyrir þolendur

benediktboas@frettabladid.is

DÓMSMÁL María Sjöfn Árnadóttir segir að sú yfirlýsing sem dómsmálaráðuneytið lét fréttamanni CNN í té, þess efnis að brot ríkisins í málsmeðferð hennar teldust ekki nægjanleg til að flokkast sem brot á réttlátri málsmeðferð gagnvart mannréttindasáttmála, sé kjaftshögg fyrir sig og aðra þolendur ríkisofbeldis.

CNN fjallaði ítarlega um íslenska réttarkerfið og hvernig það bregðist konum, í umfjöllun sinni í gær.

María er ein níu kvenna sem hefur höfðað mál á hendur íslenska ríkinu fyrir Mannréttindadómstóli Evrópu vegna óréttlátrar málsmeðferðar innan íslenska dómskerfisins.

„Ég er gjörsamlega forviða og á sama tíma verulega sár og reið yfir þessari yfirlýsingu ráðuneytisins. Lagalæsi virðist vera í einhverjum ólestri hjá ædsta yfirvaldi dómsmála,“ skrifar María í yfirlýsingu. ■

Íbúaráð fordæmir orð Þórdísar Lóu

benediktboas@frettabladid.is

REYKJAVÍK Íbúaráð Háaleitis- og Bústaðahverfis fordæmir orð Þórdísar Lóu Þórhallsdóttur, formanns borgarráðs, sem hún lét falla í frétt mbl.is um ráðið.



Þórdís Lóa Þórhallsdóttir, formaður borgarráðs

Þar sagði Þórdís að sér fyndist ekki gott að heyra að Sjálfstæðisflokkurinn í Bústaðarhverfi væri að boða til fundar. Í bókun ráðsins á síðasta fundi eru þessi orð fordæmd „Ekki verður önnur ályktun dregin af þessum orðum en að annað hvort sé um mikla vanþekkingu borgarfulltrúans að ræða, eða algera vanvirðingu við fundinn og stjórn Íbúasamtaka Bústaða- og Fossvogshverfis.

Samtökin eru ópólitísk samtök,“ segir í bókuninni. „Skorað er á borgarfulltrúann að draga framangreind ummæli sín til baka,“ segir þar enn fremur. ■

Guðrún reiknar með að velja aðstoðarmenn sjálf

bth@frettabladid.is

STJÓRNMÁL „Þetta var ekkert rætt en ég geri ráð fyrir að hver ráðherra fái að velja sér sína aðstoðarmenn og að það gildi um mig eins og aðra ráðherra. Þannig hefur það alltaf verið,“ segir Guðrún Hafsteinsdóttir, þingmaður Sjálfstæðisflokksins, spurð hvort aðstoðarmannamál hafi verið rædd á fundi hennar með Bjarna Benediktssyni, formanni Sjálfstæðisflokksins, þegar skipan ráðherra var ákveðin fyrir skemmstu.

Guðrún mun taka við af Jóni Gunnarssyni sem innanríkisráðherra eftir tæpa 18 mánuði. Eftir að Hreinn Loftsson tók þá ákvörðun í síðustu viku að hætta sem aðstoðarmaður Jóns hafa vaknað spurningar um hvort mannbreytingar hjá forvera Guðrúnar í ráðuneytinu muni hafa áhrif á starfsumhverfi hennar síðar. Áður hafði verið tilkynnt að Hreinn og Brynjar Nielsson myndu aðstoða Jón saman.

Spurð hvort hún hyggist halda Brynjari Nielssyni sem aðstoðar-



Þetta var ekkert rætt en ég geri ráð fyrir að hver ráðherra fái að velja sér sína aðstoðarmenn og að það gildi um mig eins og aðra ráðherra.

Guðrún Hafsteinsdóttir

manni eftir að tími Jóns rennur út í ráðuneytinu segist Guðrún ekkert vita um það. Spurð hvort hún telji eftirsjá að Hreini úr ráðuneytinu segir Guðrún að hún sjái ekki betur en að hann og Áslaug hafi unnið mjög vel saman. „Ég geri ráð fyrir að Hreinn hafi staðið sig vel.“

Guðrún segist hlakka til að takast á við þau nýju verkefni sem fylgi ráðherradómi.

„Ég var alveg skýr með það að ég hef metnað fyrir hönd míns kjörðæmis til að taka við ráðuneyti.“ ■

Sterkar vísbendingar um lækningu á mergæxli greinist það á forstigi

Svo virðist sem að með nýrri lyfjagjöf megi í fyrsta sinn lækna mergfrumæxli á byrjunarstigi. Íslensk rannsókn sem náði til allrar þjóðarinnar og lyfjameðferð við forstigs-einkennum benda sterklega til þessarar niðurstöðu.

elinhirst@frettabladid.is

HEILBRIGÐISMÁL „Fyrstu sjúklingarnir með byrjandi mergæxli hafa nú lokið tveggja ára lyfjameðferð og sýna gríðarlega góða svörun,“ segir Sigurður Yngvi Kristinsson, prófessor í blóðsjúkdómum við Læknadeild Háskóla Íslands og sérfræðingur við Landspítala.

Byrjað er að nota tvö ný líftækni-lyf ásamt sterum í tilraunaskyni hér á landi þegar forstigs-einkenni af mergæxli greinast, eða svokölluð „mallandi mergæxli“. Sterkar vísbendingar eru um að ef sjúkdómurinn greinist á forstigi megi í fyrsta skipti lækna hann með þessari lyfjablöndu.

„Við höfum ekki séð svona góða svörun við meðferð mergæxlis áður,“ segir Sigurður Yngvi.

Oft verður einkenna sjúkdómsins ekki vart fyrr en hann er kominn á alvarlegt stig. En fyrir fimm árum var ákveðið að fara í að skima alla Íslendinga, 40 ára og eldri, fyrir forstigi mergæxlis, sem var einstæð vísindarannsókn í heiminum. Mergæxli er krabbamein sem verður til í fljóttandi merg í beinum, þegar þær frumur sem þar eru breytast í krabbameinsfrumur. Hægt er að mæla hvort þessar krabbafrumur eru til staðar með því að leita að ákveðnu próteini í blóðinu með einföldu blóðprófi.



Sigurður Yngvi Kristinsson, prófessor í blóðsjúkdómum við Læknadeild Háskóla Íslands. MYND/ADSEND



Vísindarannsóknin gengur út á að meðhöndla sjúkdóminn snemma, en það er einmitt svona sem framþróunin verður í krabbameinslækningum.

Sigurður Yngvi Kristinsson, prófessor í blóðsjúkdómum

Fyrir fimm árum hófu Sigurður Yngvi og teymi hans vinnu við rannsóknina. Rúmlega 80 þúsund Íslendingar tóku þátt. Sigurður Yngvi kom að máli við tvö stór erlend lyfjafyrirtæki og sagt þeim frá því að til stæði að skima heila þjóð til að sjá hvort ávinningur væri af því að ráðast gegn sjúkdómnum á forstigi. Lyfjafyrirtækin voru reiðubúin til að taka þátt og hafi þegar lagt til verkefnisins líftækni-lyfjafundir 2,5 milljarða íslenskra króna.

„Vísindarannsóknin gengur út á að meðhöndla sjúkdóminn snemma, en það er einmitt svona sem framþróunin verður í krabbameinslækningum,“ segir Sigurður Yngvi.

Líftækni-lyfjin sem notuð eru auk

stera, heita Lenalidomid og Carsilzomib.

Skimunarrannsóknirnar sýna að um 5 prósent Íslendinga 40 ára og eldri eru með forstigi mergæxlis, en ekki nærri því allir fá krabbamein að sögn Sigurðar Yngva. „Þess vegna viljum ekki meðhöndla alla, heldur aðeins þá sem eru með svokallað mallandi mergæxli, það er að segja þegar forstigið er lengra gengið.“

Þessi íslenska rannsókn á heilli þjóð vakti mikla athygli á árlegri ráðstefnu bandarískra blóðlækninga, sem haldin var í Atlanta í Bandaríkjunum helgina 10. til 14. desember síðastliðinn. „Það má segja að íslenska rannsóknin hafi verið á allra vörum,“ segir Sigurður Yngvi. ■

LYFSALINN

BÍLAAPÓTEK

9-22
OPIÐ ALLA DAGA

Renndu við í lúguna

Þú finnur Lyfsalann í Glæsibæ, Urðarhvarfi og bílaapótek Vesturlandsvegi

GLÆSIBÆR
Opið virka daga 8.30 - 18.00

URÐARHVARF
Opið virka daga 9.00 - 17.30

BÍLAAPÓTEK VIÐ VESTURLANDSVEG
Opið alla daga 9.00 - 22.00



NÁTTÚRULEGA GÓÐ HÁTÍÐ

MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI

Íslenska lambakjöt er ómissandi þáttur í íslensku jólahaldi. Um aldir hefur læri, hryggur, lundir eða fillet með kjarngóðri sósu, hangikjöt sívinsæla og jafnvel svið, glatt okkur um hátíðarnar – en möguleikarnir til að galdra fram hátíðarmat úr íslensku lambakjoti eru í raun óendanlegir.

Skoðaðu uppskriftirnar á islenkslambakjot.is



Skráðum fíkniefnabrotum fækkaði á milli mánaða. **FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI**

Tvö stórfelld brot tengd fíkniefnum

benediktboas@frettabladid.is

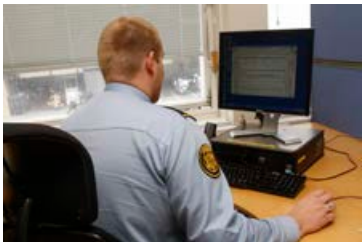
LÖGREGLUMÁL Skráð voru 677 hegningarlagabrot á höfuðborgarsvæðinu í nóvember. Fækkaði þessum brotum töluvert milli mánaða. Þetta kemur fram í mánaðarskýrslu lögreglustjóra.

Tilkynningum um þjófnaði og innbrot fækkaði.

Sjú tilvik voru skráð þar sem lögreglumadur var beittur ofbeldi og þrjú þar sem lögreglumanni var hótáð ofbeldi. Alls voru 64 mál um heimilisofbeldi tilkynnt.

Alls bárust níu beiðnir um leit að börnum og ungmennum í október.

Skráðum fíkniefnabrotum fækkaði milli mánaða. Voru tvö stórfelld fíkniefnabrot skráð í nóvember. ■



Enn er mikið um tilraunir til árása sem byggja á veikleikanum Log4j.

Fylgst með nýjum veikleika í Log4j

benediktboas@frettabladid.is

NETÖRYGGGI Um helgina uppgötvuðust nýir veikleikar í Log4j-kóðasafninu. Enn er mikið um tilraunir til árása sem byggja á veikleikanum. Í ljósi þessara upplýsinga ríkir áfram óvissustig almannavarna.

Í tilkynningu ríkislögreglustjóra segir að fylgst verði með mögulegum áhrifum veikleikans. Allir ómissandi innviðir og þjónusta starfi edlilega. Ekkert atvik hafi verið tilkynnt þar sem brotist hafi verið inn í kerfi með Log4j-veikleika. ■



Framleiðsla málma á Íslandi fór upp um 76 prósent. **FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR**

Stóraukin velta framleiðslugreina

benediktboas@frettabladid.is

VÍÐSKIPTI Meiri velta var í flestum atvinnugreinum á Íslandi í september og október í ár en á sama tíma í fyrra.

Framleiðsla málma fór upp um 76 prósent og veltan úr 36,2 milljörðum í 63,7 milljarða, samkvæmt tilkynningu frá Hagstofunni.

Þar segir að á árinu 2020 hafi verið mikið um lokanir og takmarkanir vegna Covid-19. ■



Sjálfstæðismenn furða sig á að ekki sé gert ráð fyrir byggð á Geldinganesi í breyttu aðalskipulagi. **FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM**

Minnihlutinn gagnrýnir þrengingar í skipulagi og fyrirséðan íbúðaskort

Fulltrúar Sjálfstæðisflokks, Flokks fólksins og Miðflokks í borgarráði gagnrýna meirihlutann fyrir breytingar á aðalskipulagi sem sagðar eru eiga að miða að þéttingu byggðar, breyttum ferðavenjum og „grænni borg“.

gar@frettabladid.is

SKIPULAGSMÁL Borgarráð hefur með atkvæðum meirihluta Samfylkingarinnar, Viðreisnar, Pírata og Vinstri grænna samþykkt uppfærslu á aðalskipulagi Reykjavíkur fyrir 2010 til 2030. Fulltrúar Sjálfstæðisflokks í borgarráði greiddu atkvæði á móti og áheyrnarfulltrúar Miðflokksins og Flokks fólksins gagnrýndu meirihlutann.

„Þéttleiki verður mikill meðfram borgarlínu, íbúðum verður fjölgað og atvinnuhúsnæði sömuleiðis,“ segir í bókun fulltrúa meirihlutans. „Aðalskipulagið gerir ráð fyrir meiri metnaði í breytingu ferðavenja þar sem gert er ráð fyrir að fleiri hjóli, gangi og noti almenningsamgöngur. Þá er í aðalskipulaginu gert ráð fyrir samdrætti í losun gróðurhúsalofttegunda og grænni borg.“

Borgarráðsfulltrúar Sjálfstæðisflokks segja í sinni bókun að aðalskipulagið sé gallað, ekki síst í húsnæðismálum.



Hér er verið að boða massíva þrengingarstefnu sem flestir sjá að gengur ekki upp.



Vigdís Hauksdóttir, borgarfulltrúi Miðflokksins og áheyrnarfulltrúi í borgarráði

„Ef spá um vöxt rættist er árleg þörf 1.210 íbúðir á ári til 2040. Að óbreyttu mun þessi tala ekki nást og húsnæðisverð í Reykjavík því áfram vera undir þrýstingi vegna skorts á fjölbreyttu framboði bygginga,“ segir í bókun Sjálfstæðismanna.

Áhyggjuefni sé að ekki sé áformað að heimila uppbyggingu á Keldum fyrr en eftir áratug.

„Ekki er gert ráð fyrir uppbyggingu á Geldinganesi og möguleikar lítið nýttir á Kjalarnesi. Ekki er gert ráð fyrir íbúðum í Örfirisey né á BSÍ reit. Hætta er því á að áfram skorti hagkvæma reiti til fjölbreyttrar húsnæðisuppbyggingar og óvissa er um uppbyggingu í Úlfarsárdal,“ bóka Sjálfstæðismenn.

„Það er með öðrum orðum gat í húsnæðisáætlun borgarinnar upp á þúsundir íbúða,“ segir í bókun Sjálfstæðismannanna Þrígga.

„Hér er verið að boða massíva þrengingarstefnu sem flestir sjá að gengur ekki upp. Ljóst er að ef 80 prósent nýrra íbúða verða á áhrifasvæði svokallaðrar borgarlínu þá þýðir það mikla röskun í rótgrónum hverfum með tilheyrandi álagi á umhverfið og íbúana. Innviðirnir þola ekki slíka uppbyggingu,“ segir áheyrnarfulltrúi Miðflokksins í sinni bókun.

„Allt þetta miðar að því að gefa leyfi fyrir háum byggingum, með tilheyrandi skuggavarpum sem er heilsuspillandi, í hverfunum ásamt því að útrýma bílastæðum fyrir fjöl-

skyldubílinn. Það er sláandi að ekki er gert ráð fyrir frekari úthlutun lóða í úthverfum Reykjavíkur þar sem möguleiki væri á stórkostlegri uppbyggingu hagkvæms húsnæðis,“ bókar fulltrúi Miðflokksins.

Áheyrnarfulltrúi Flokks fólksins, Kolbrún Baldursdóttir, bendir í sinni bókun á að athugasemdir sem komið hafi fram séu flestar vegna byggingarmagns, hæðar húsa, blandaðrar byggðar og svæða fyrir bílastæði. Sérstaklega gagnrýnir Kolbrún þó málefni skotsvæðanna á Álfsnesi, sem reyndar er nefnt Kjalarnes í bókuninni.

„Skipulagsyfirlit ganga fram án viðhlítandi samráðs. Fulltrúi Flokks fólksins hefur áður tjáð sig um skotveiðisvæði á Kjalarnesi. Hagsmunum herra er verið að berjast fyrir í því sambandi?“ bókar fulltrúi Flokks fólksins. Í sextán ár hafi íbúar mátt þola hljóðmengun og blý hafi safnast á ströndina og í sjóinn.

„Aðalskipulagi var breytt á síðustu stundu, íbúar höfðu ekkert tækifæri til athugasemda og samráð var ekkert. Ýmsum brögðum er beitt, allt til að skotvellirnir geti opnað að nýju.“ ■

Húsnæðisverð hér hækkað mest í Vestur-Evrópu

kristinnhaukur@frettabladid.is

HÚSNÆÐISMÁL Húsnæðisverð hefur hækkað mest í Vestur-Evrópu hér á Íslandi undanfarin fimm ár. Nemur hækkingin tæpum 58 prósentum frá árinu 2015 til 2020. Á öllu Evrópusvæðinu er Ísland í þriðja sæti, á eftir Ungverjalandi og Tyrklandi. Þetta kemur fram hjá Eurostat, tölfræðistofnun Evrópu.

Fréttablaðið hefur í mánuðinum fjallað ítarlega um húsnæðisskortinn á Íslandi, sér í lagi á höfuðborgarsvæðinu, og það háa verðlag sem fylgir. Þróun húsnæðisverðs á Íslandi sker sig mjög frá hinum Norðurlöndunum samkvæmt Eurostat, sem notar árið 2015 sem núllpunkt í útreikningum sínum. Hækkingin í Danmörku, Svíþjóð og Noregi er á bilinu 22 til 25 prósent sem er aðeins undir Evrópumeðaltalinu, 26 prósent. Í Finnlandi er

hækkingin á húsnæðisverði aðeins 6 prósent á fimm árum.

Öfgarnar á Íslandi sjást einnig á árunum fyrir 2015, en á árunum 2010 til 2015 hækkaði húsnæðisverð um 28 prósent á Íslandi. Aðeins í Tyrklandi og Eistlandi hækkaði verðið meira á þessum árum. Á liðnum áratug er Tyrkland eina landið sem er með meiri heildarhækkingu en Ísland.

Húsnæðisverð á Íslandi tók risastökk árið 2017, um 21 prósent, og gera má ráð fyrir mikilli hækkingu á árinu 2021 einnig. En þær tölur liggja ekki fyrir hjá Eurostat.

Af stórbjóðum hefur verð hækkað um 39 prósent í Þýskalandi, 35 í Pólandi, 27 í Spáni, 17 í Frakklandi og 0,5 á Ítalíu þar sem hækkingin er minnst í álfunni undanfarin fimm ár. Á tíu ára tímabili hefur húsnæðisverð á Spáni reyndar lækkað, því að hrun varð þar árin 2012 og 2013. ■



Ísland er langt frá Evrópumeðaltalinu. **FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM**

ÖLL JÓLAVARA 20-60% AFSLÁTTUR

21. DES. OPIÐ TIL **22:00** OG TIL **20:00** AÐ FITJUM
22. + 23. DES. OPIÐ TIL **22:00** Í ÖLLUM VERSLUNUM
24. DES. OPIÐ **10:00** TIL **13:00** Í ÖLLUM VERSLUNUM

GJAFAKORT

Rafrænt gjafakort
er frábær jólagjöf!

GJAFAKORT

SPARIÐ 25%

AF ÖLLUM
SÆNGURVERUM

TILBOÐ GILDIR TIL 24.12

SPARIÐ 20-30%

AF ÖLLUM SÆNGUM
OG KODDUM

TILBOÐ GILDIR TIL 24.12



 **RÚMFATA
LAGERINN**


VEFVERSLUN
RFL.IS
ALLTAF OPIÐ



Á Lanzarote á Spáni. FRÉTTABLAÐIÐ/EPA

Hik á Spánverjum

gar@frettabladid.is

SPÁNN Þrátt fyrir veldisvöxt í kórónaveirusmitum á Spáni eru héraðsstjórnir hikandi við að fara að ráðum sérfræðinga um hertar sóttvarnareglur. Þetta kemur fram í vefútgáfu El País.

Í frétt El País segir að þrátt fyrir allan þann lærdóm sem dreginn hafi verið á nær tveimur árum af því hvernig kórónaveiran dreifi sér og hvernig megi hindra útbreiðslu hennar sé allt annað mál hversu viljug spænsk stjórnvöld og borgarar séu til að beita þeim aðferðum.

„Smitum fjölgar stöðugt: fjórtán daga nýgengi er nú 511 smit á hverja hundrað þúsund íbúa sem setur landið í hæsta áhættuhóp,“ segir í El País. Þess má geta að sambærilega smittala fyrir Ísland er nú 569. ■



Novovax er notað í Kólmúbíu.

Novovax fær leyfi

kristinnpall@frettabladid.is

COVID-19 Lyfjastofnun Evrópu samþykkti í gær að veita bóluefni Novovax markaðsleyfi í Evrópu. Það er fimmta bóluefnið við kórónaveirunni sem stofnunin samþykkir og um leið fyrsta skrefið að því að efnið fái markaðsleyfi hér á landi.

Áður var búið að samþykkja bóluefni Pfizer og BioNTech, Johnson & Johnson, AstraZeneca og Moderna.

Evrópusambandið hefur tryggt sér 200 milljónir skammta af bóluefni sem er byggt á broddpróteini veirunnar sjálfar. Tilraunir lyfjaframleiðandans gefa til kynna að bóluefnið veiti um 90 prósentu vörn hjá einstaklingum yfir 18 ára aldri. ■

Breska ríkisstjórnin tvístígandi um aðgerðir

kristinnpall@frettabladid.is

BRETLAND Varaforsætisráðherra Bretlands, Dominic Raab, sagðist í gær ekki geta lofað því að ríkisstjórn Bretlands myndi ekki herða aðgerðir fyrir jólahátíðina. Boris Johnson forsætisráðherra forðaðist að taka ákvörðun á ríkisstjórnarfundi um næstu skref í sóttvarnaaðgerðum.

Sama dag var tilkynnt að leikið yrði áfram í ensku úrvalsdeildinni

yfir jólavertíðina þrátt fyrir fjölda smita.

Ráðgjafar ríkisstjórnarinnar hafa mælt með hertum aðgerðum í ljósi útbreiðslu kórónaveirusmita í Bretlandi undanfarna daga. Fyrir vikið er hætt við því að heilbrigðiskerfið bresti undan álagi yfir hátíðirnar en Raab sagði í samtali við Sky að það yrði ekki gripið til jafn takmarkandi aðgerða og fyrir ári.

„Þetta verða mun betri jól en á



Boris Johnson og varaforsætisráðherrann Dominic Raab í bakgrunni.

síðasta ári vegna fjölda bólusettra, bæði tvíbólusettra og þeirra sem hafa þegið örvunarskammtinn. Fólk þarf auðvitað að gæta sín en ég held að tölfræði sýni að við megum eiga von á betri jólum,“ sagði Raab en vildi ekki lofa því að ríkisstjórnin myndi ekki grípa til hertra aðgerða á næstu dögum.

Breskir fjölmiðlar fullyrða að Boris Johnson hugnist betur að boða hertar aðgerðir eftir jólahátíðina. ■

Hundruð barnaniðsmála kaþólskra presta eru nú til rannsóknar á Spáni

251 barnaniðsmál með 1.237 þolendum er nú til rannsóknar hjá kaþólsku kirkjunni á Spáni. Búast má við því að málnum og þolendum fjölgi mikið í rannsókninni. Hegðun margra barnaniðinga var „opið leyndarmál“ innan kirkjunnar.

kristinnhaukur@frettabladid.is

SPÁNN Vatíkanið hefur fengið til rannsóknar 251 barnaniðsmál spænskra klerka. Elsta málið er frá árinu 1942 og það yngsta frá árinu 2018. Frans páfi var upplýstur um stöðuna í upphafi mánaðar og fékk afhenta nærri 400 síðna skýrslu. Dagblaðið El País greinir frá þessu.

Kirkjan hefur verið þögl um málið en talsmaður Vatíkansins sagði málsmeðferðina gerða eftir kirkjulögum. Það þýðir að allt sem rannsóknarnefndin finnur um kynferðisbrot klerka gegn börnum verður afhent spænskum lögreglu-yfirvöldum. Juan Jose Omella, erkibiskup Barcelona, leiðir rannsóknina sem samkunda spænskra biskupa sinnir.

Samkvæmt El País eru þolendur klerkanna að minnsta kosti 1.237. Þeim gæti þó fjölgað í nokkur þúsund eftir því sem rannsókninni vindur fram. Málin snerta 31 af 70 biskupsdæmum Spánar og nokkra tugi trúarreglna kaþólsku kirkjunnar, svo sem Jésúíta og Marista.

Flest málin eru í tveimur stærstu borgunum, 74 í Barcelona og 53 í Madrid. Mörg mál eru í Valencia, Navarra og Leon.

Gerendur í flestum málnum eru prestar en aðrir starfsmenn kirkjunnar koma einnig við sögu. Í flestum tilvikum eru gerendurnir



Juan Jose Omella, erkibiskup Barcelona, leiðir rannsóknina.

FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY



Í seinni tíð hefur Frans páfi sýnt iðrun og viðleitni til þess að taka kynferðisbrotamál innan kaþólsku kirkjunnar fastari tókum.

síbrotamenn sem misnotuðu að minnsta kosti tugi barna og hegðun þeirra var „opið leyndarmál“ innan kirkjunnar. Sumir þeirra voru kennarar sem misnotuðu heilu bekkina.

El País hefur unnið að rannsóknunum á kynferðisbrotum klerka í þrjú ár og fengið meira en 600 frásagnir frá þolendum. Má því búast við að rannsókn Omella muni vinda verulega upp á sig.

Benedikt XVI, forveri Frans, var harðlega gagnrýndur fyrir að aðhafast lítið í þeim barnaniðsmálum sem komu inn á borð til hans. En áður en hann varð páfi fór Benedikt fyrir rannsóknunum þessara

brota hjá Vatíkaninu. Eftir að Frans tók við árið 2013 komu upp mál sem bentu til þess að hann myndi ekki standa sig mikið betur. Sem kardináli hafði hann einnig sakað þolendur kynferðisbrota um lygar.

Í seinni tíð hefur Frans sýnt iðrun og viðleitni til þess að taka kynferðisbrotamál fastari tókum. Þann 13. nóvember síðastliðinn þakkaði hann blaðamönnum sem hafa upplýst um kynferðisbrot klerka. En frá stórrí opinberun dagblaðsins Boston Globe árið 2002 hafa blaðamenn um allan heim grafið upp mál. Eitt nýjasta dæmið eru mál um 200 þúsund franskra barna á 70 ára tímabili. ■

Lindt
LINDOR

Fullkomið
í veisluna





VETUR Húfa
kr. 2.990.-



HELLA Sundpoki
Kr. 2.590.-



FUNI Dúnúþa
kr. 33.990.-

VOGAR Húfa
Kr. 1.290.-



HVÍTANES
merino buxur
Kr. 11.990.-

LOGAN Hettupeysa
kr. 6.990.-



VIGUR ullarhúfa
kr. 3.990.-



VIÐAR Ullarvettlingar
kr. 3.990.-



KLEMENZ Hettupeysa
kr. 8.990.-



MÁR
Tveggja laga regnjakki
Kr. 18.990.-

MÍA tveggja
tveggja laga regnjakki
Kr. 18.990.-



HEIMAEY Hálskragi
kr. 6.990.-



KEILIR Barna úlpa
kr. 11.990.-



ELÍ Flispeysa
Kr. 11.990.-



KEILIR Kuldagalli
kr. 14.990.-



KOLUR Stttermabolur
kr. 3.990.-



Vinir



fá sérkjör

Gledilega úttivist

HEIMAEY Merino ullarhúfa
kr. 4.690.-



HVÍTANES Merino peysa
Kr. 13.990.-



BRIMNES Meðalþykkir göngusokkar
Kr. 2.150.-



EIR Barnajakki
Kr. 11.990.-



BROKEY Húfa með dúsk
Kr. 1.990.-



SALEWA Alpenrose 2 MID
Kr. 30.990.-



DÖGG Regnkápa
Kr. 11.990.-



GERÐUR Ullarpeysa
Kr. 17.990.-

ASOLO Falcon
Kr. 29.990.-



LOGAN Stttermabolur
kr. 2.990.-



STEINAR Coolmax göngusokkar
Kr. 1.490.-



SIGURÐUR
Boxer 3 í pakka
Kr. 4.990.-



Rangar tölur



Elin Hirst
elinhirst
@frettabladid.is

Ein meginástæðan fyrir því hversu illa gengur að ná árangri í loftslagsmálum er sú að við notum úrelta mælikvarða innan hagkerfa um allan heim til þess að mæla hagvöxt. Mælikvarðinn sem við notum nú kallast verg landsframleiðsla eða Gross domestic product (GDP). Þegar landsframleiðsla eykst, kallast það hagvöxtur, nokkuð sem flestar þjóðir sækjast eftir í dag.

En þessir hefðbundnu gömlu mælikvarðar taka ekki með í reikninginn þau neikvæðu áhrif sem framleiðsla í hagkerfinu hefur á umhverfið. Meira að segja er eyðilegging á umhverfinu, eins og stór mengunarslys, talin okkur til tekna.

Sem dæmi, ef olíuslys verður, þá kallar það á miklar hreinsunaraðgerðir sem auka landsframleiðsluna og hagvöxt. Ef stríð brýst út, þá eykst hargagnaframleiðsla með auknum hagvexti.

Mjög mörg fyrirtæki skila hagnaði í dag vegna þess að við reiknum ekki með neikvæðum afleiðingum framleiðslu eða starfsemi þeirra fyrir umhverfið. Ef það væri gert yrði rekstrargrundvöllur þeirra ef til vill allt annar, jafnvel brostinn.

Mörg alþjóðleg risafyrirtæki gætu séð arðsemi sína hrynja því að hinir nýju mælikvarðar myndu sýna fram á hversu miklu umhverfislegu tjóni framleiðsla þeirra veldur. Til dæmis bíla- og matvælaframleiðendur sem eru með mjög stórt kolefnisspor. Það myndi því hafa miklar afleiðingar ef þessum mælikvörðum yrði breytt og það er augljóslega tregða til þess.

Háskólasamfélagið er hluti af þessum vanda. Enn er verið að kenna þessi gamaldags fræði í háskólum um allan heim. Vöxtur er mældur á ákveðinn hátt. Þú framleiðir vöru, neytandinn kaupir hana og síðan er henni hent. Í staðinn þurfum við að fara að hugsa í anda hringrásarhagkerfisins þar sem engu nýtilegu er hent heldur er hráefnin notuð aftur og aftur til að framleiða nýjar vörur. Mikilvægt er að kenna nemendum að hugsa upp á nýtt þannig að við getum byrjað að byggja upp nýja tegund hagvaxtar.

En á meðan við höldum GDP á lofti munu auðvitað allir reyna að standa sig sem best samkvæmt þeim mælikvarða. Auðvitað eru það margir hagfræðingar sem sjá það í hendi sér að núverandi mælikvarðar eru rangir og að við verðum að breyta hagkerfum okkar, hagstjórn og hvernig við metum verðmæti. Sem betur fer.

Við verðum að leiðrétta þessa kerfisvillu til að laða fram nýsköpun í anda hringrásarhagkerfis og verðlauna frumkvöðla sem vilja breyta þessu kerfi. Ef við breytum ekki þessum mælikvörðum náum við aldrei árangri í baráttunni við loftslagsbreytingar. ■

”
Háskólasamfélagið er hluti af þessum vanda. Enn er verið að kenna þessi gamaldags fræði í háskólum um allan heim.

Halldór

COVID-JÓLASPLIÐ Í ÁR



Frá degi til dags

benediktboas@frettabladid.is

Nýr vinnustaður

Þegar enginn hélt lengur að bannsett þestarfárið gæti komið meira á óvart í sinni ýktustu mynd er fjarstæðukennt að heilum flokki sé kippt út úr þinghúsinu í skiptum fyrir varamenn sem áttu vísast ekki von á því að setjast á þing í sjálfri jóla-vikunni – sem er ekkert endilega skemmtilegasti tíminn til að hefja störf á nýjum vinnustað.

Þetta er hlutskipti Viðreisnarfólksins sem hélt það hefði ekki komist inn á þing í haust, var gerði það nú samt sem áður fáum mánuðum frá kosningum. Og nú er bara spurning um viðreisn fasta-fultrúanna sem vonandi gengur eftir og stendur undir nafni.

Nýr flokkur

Meðlimir Félags áhugafólks um samsæriskenningar af glúrnustu gerð hljóta að spyrja sig af hverju það gerist á einum og sama tímanum að allir þingmenn Viðreisnar smitist af pestinni og einn úr hópi Samfylkingar. Hvað var Oddný G. Harðardóttir að bralla með þessu fólki, var hún að hnusa af nýjum vettvangi, eftir að hafa verið sett af sem formaður þingflokks síns flokks í stað Helgu Völu Helgadóttur? Og er smitíð hefndin fyrir það? Hér er kominn efniviður í svo góða samsæriskenningu að jafnvel hörðustu andstæðingar bólu-setningar geta vart gert betur. ■

Þrengt að frelsinu



Ögmundur Jónsson
fyrrverandi ráðherra

Fyrir rúmum áratug sátum við mörg límd við sjónvarpsskjáinn að fylgjast með því þegar bandarískir og breskir hermenn skutu saklaust fólk á færi í Írak. Við lásam í blöðum um leyniplögg sem afhjúpuðu morð og pyntingar á ábyrgð NATO-ríkja í Afganistan, Írak, Líbía og víðar. Við lásam fréttir af leynilegum alþjóðasamningum um markaðsvæðingu almannaþjónustunnar. Áfram mætti telja upplýsingar sem valdhafar heimsins vildu að leynt færu en voru settar fram í dagsljósi. Gerandinn var Wikileaks sem lengi vel starfaði undir forystu Julian Assange.

Hann átti ríkan þátt í að afhjúpa stríðsglæpi, pyntingar og siðleysi í alþjóðasamningum. Að uppistöðu til eru ekki véfengdar þær upplýsingar sem Wikileaks færði fram í dagsljósi. Aðeins hitt er gagnrýnt af hálfu valdhafa að svo skuli yfirleitt hafa verið gert. Wikileaks væri njónastofnun og forgangsmál að koma á hana böndum, sagði Mike Pompeo, fyrrverandi yfirmaður leyniþjónustu Bandaríkjanna, CIA, síðar utanríkisráðherra. Og Assange skyldi látinn „svara til saka“ í Bandaríkjunum, bætti hann við.

Lengi vel var Julian Assange í skjóli sendiráðs Ekvadors í London eða þar til í apríl 2019 þegar yfirvöld í Ekvador létu undan þrýstingi Bandaríkjastjórnar og heimiluðu bresku lögreglunni að fangelsa hann. Síðan hófst slagur fyrir dómstólum þar sem tekist hefur verið á um lögmæti framsalskröfu Bandaríkjastjórnar. Í Bandaríkjunum ætti Assange yfir höfði sér margfaldan lífstíðardóm. Slagurinn er háður í dóm. Þó vita allir að málið snýst um pólitík, hvor skuli réttþærri, stríðsglæpamaðurinn eða sá sem upplýsir um stríðsglæpin.

Við þurfum að svara því hvert og eitt okkar hvað við ætlum að gera. Við sem fyrir tilstilli fjölmiðla urðum vitni að ofbeldinu. Og hvað ætlar heimspressan að gera, sú hin sama og birta myndskreiðin og svo bréfin og skjölín sem sýndu fram á glæpina? Við megum ekki þegja þunnu hljóði þegar vegið er að grundvallar-réttindum – ekki eins manns heldur mannréttindum okkar allra.

Kynnum okkur málin. Krefjumst þess að íslensk stjórnvöld mótmæli þegar þrengt er að frelsinu og taki undir kröfu um að Julian Assange verði látinn laus. ■

Eigum Jóla peysur & kjóla, jakka & skyrtur vertu vel hirtur, fyrir jólin

Hokus Pokus
www.hokuspokus.is
Verslun og vefverslun
Laugavegi 69 S. 551-7955

Sekt Ásgeirs Jónssonar seðlabankastjóra



Árni H. Kristjánsson
sagnfræðingur

Ritstuldur Ásgeirs Jónssonar, seðlabankastjóra, hefur verið í hámmæli eftir að Bergsveinn Birgisson afhjúpaði hann og í kjölfarið höfundur þessa greinarkorns. Ásgeir viðurkennir ritstuldinn úr verki mínu, Hugsjónir, fjármál og pólitík. Saga Sparisjóðs Reykjavíkur og nágrennis í sjöttu og sjö ár (hér eftir Saga SPRON), en telur sig hafa verið í fullum rétti: „Ég get engu svarað um þetta,“ sagði Ásgeir í svari við fyrirspurn Fréttablaðsins. „Ég kom að þessu verki í raun á lokastigum, var einn margra höfunda að skýrslunni og fékk afhent efni sem mér var sagt að væri í eigu nefndarinnar. Ég veit ekki meira um málið.“ Á Facebook-síðu sinni 17. desember sl. sagði Ásgeir m.a.: „Aldrei í mínum villtustu ímyndunum hvarflaði að mér að þessi skrif í umboði og undir höfundarrétti Alþingis okkar Íslendinga myndu leiða til þess að ég yrði sakaður um ritstuld á forsíðu dagblaðs – 8 árum síðar. Enda er þá þjófsnautur minn í þessu máli öll íslenska þjóðin – sem á höfundarrétt á öllum rannsóknarskýrslum Alþingis.“

Forsaga málsins

Ég sleit óformlegu samstarfi við Rannsóknarnefnd Alþingis snemma árs 2012 vegna kröfu nefndarinnar um höfundarrétt á rannsóknnum mínum um sparissjóði. Ég skrifaði því hvorki undir samstarfssamning við nefndina, né aðrar skuldbindingar, og leiðir skildu í góðu. Þar sem starfsmenn nefndarinnar höfðu undir höndum handrit mitt að Sögu SPRON, sem sýnishorn af vinnubrögðum mínum, þá sló ég formlega eftirfarandi varnagla: „Ég fer vinsamlega fram á það að nefndin og Vifill [Karlsson] skili mér þeim gögnum sem ég lét af hendi. Einnig vil ég undirstrika að starfsmönnum nefndarinnar er óheimilt með öllu að nýta gögnin við skrif sín.“

Rannsóknarnefndin réð ekki sagnfræðing í minn stað en stíllti Ásgeiri Jónssyni upp sem arftaka mínum eins og staðfest er í greinargerð nefndarinnar: „t.d. starfaði dr. Ásgeir Jónsson, sérfræðingur í alþjóðafjármálum, peningamálafræði og hagsögu, fyrir nefndina við ritun sagnfræðihluta um sögu og bakgrunn sparissjóðanna, bæði á Íslandi og erlendis.“ Sem sagt sama viðfangsefni og í handriti mínu.

Sem kunnugt er, og staðfest er af sérfróðum matsmönnum (prófessorum í lögfræði og sagnfræði) á vegum Alþingis, þá virti nefndin bann um að nota handrit mitt að vettugi. Handritið gekk á milli skýrsluhöfunda og var nýtt óspart við skrif Rannsóknarskýrslunnar. Eins og nærri má geta þá átti ólöglegt athæfið að fara mjög leynt eins og sést í tölvupósti dr. Vífils Karlssonar, hagfræðings og starfsmanns nefndarinnar, er hann sendi handrit mitt áfram innan nefndarinnar með orðunum: „Trúnaðarmál. Lætur þetta ekki fara lengra.“

Ritstuldur réttlættur

Ásgeir Jónsson telur sig hafa verið í rétti við að nýta handrit mitt sem hann segir að hafi verið í eigu Rannsóknarnefndarinnar. Hafa ber í huga að Ásgeir og skýrsluhöfundur eru háskólamenntaðir fræðimenn og hafa m.a. starfað sem kennarar við æðri menntastofnanir. Þeim var því fullljóst að með því að nýta

handrit mitt þá voru þeir að þverbrjóta höfundalög nr. 73/1972 þar sem refsiramminn er frá sektum til allt að tveggja ára fangelsis.

Því er ekki að undra að skýrsluhöfundar hafi lagt sig fram við að breiða yfir glæpin. Þess var vandlega gætt að nafn mitt og bókar minnar, sem kom út hálfu ári á undan Rannsóknarskýrslunni, kæmu hvergi fram. Ef ósatt yfirklaði Ásgeirs væri rétt, að handrit mitt hafi verið í eigu Rannsóknarnefndarinnar og því frjálst að nota það, þá vakna mikilvægar spurningar. Hvers vegna breyttu starfsmenn nefndarinnar tilvísunum sem ég notaði í handriti mínu? Meðal annars í texta skýrslunnar þar sem ritstuldur hefur verið staðfestur! Hvers vegna átti það að fara leynt er



En mergur málsins er að ritstuldur er ólíðandi lögbrot sem enginn á að komast upp með, ekki heldur Ásgeir Jónsson, seðlabankastjóri.

handrit mitt var sent áfram innan nefndarinnar? Svörin eru augljós og hafa verið staðfest af sérfróðum matsmönnum – Ásgeir Jónsson og fleiri skýrsluhöfundar eru uppvisir að ritstuldi úr verki mínu.

Þjóðin er ekki þjófsnautur Ásgeirs

Ásgeir Jónsson heldur því á lofti að skýrsluhöfundar hafi skrifað Rannsóknarskýrsluna í umboði og undir höfundarrétti Alþingis. Það hlýtur að vera þrautalending að gera Alþingi að skálkaskjól og þjóðina að þjófsnaut. Alþingi og þjóðin eiga engan höfundarrétt á mínu verki eins og Ásgeir veit ósköp vel.

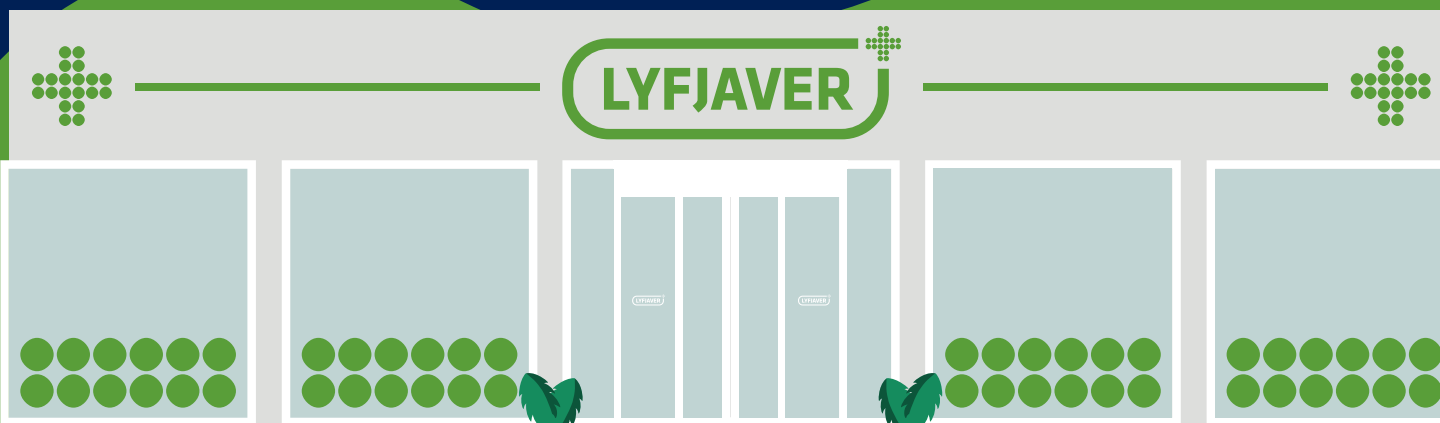
Ég afhjúpaði ritstuldinn þegar rannsóknarskýrslan kom út árið 2014. Málið fékk takmarkaðan

hljómgrunn enda vildi Alþingi ekki að það kæmist í hámmæli. Ástæðan var sú að þingið brást eftirlits-skyldu sinni með rannsóknarnefnd sem missti tókin á verkefni sínu eins og ítrekaðar frestanir, himinhár kostnaður og rangar niðurstöður skýrslunnar bera með sér. Þegar ritstuldur skýrsluhöfunda bættist við vildi Alþingi ekkert af málinu vita.

Ég var beittur miklum órétti í skjóli Alþingis og það er mikilvægt að hið sanna í öllu málinu komi í ljós. Því er ég með í smíðum stóra grein, sem mun birtast í fagtímariti, þar sem málið verður rakið ítarlega. En mergur málsins er að ritstuldur er ólíðandi lögbrot sem enginn á að komast upp með, ekki heldur Ásgeir Jónsson, seðlabankastjóri. ■

Lægsta meðalverðið er í Lyfjaveri

Samkvæmt nýlegri **verðlagskönnun ASÍ** kom **Lyfjaver best út** miðað við meðalverð fjölda vara í könnuninni.* Kynntu þér vöruúrvalið og lágt vöruverð á lyfjaver.is eða í ver slun Lyfjavers.



LYFJAVER

lyfjaver.is
Suðurlandsbraut 22

* Samkvæmt könnun Verðlagseftirlits ASÍ á lausasólulufjum og öðrum vörum þriðjudaginn 2. nóvember.

Allt fyrir einstaka og ógleymanlega hátíðarstund

HAGKAUP



Rjúpa 375 g

999 kr/stk



Gæsabringur

4.999 kr/kg



Krónhjartar file
900 g

9.799 kr/pk



Hreindýralundir

9.999 kr/kg



Frönsk Barbary
önd 3,2 kg

5.999 kr/stk



Andabringa
2 stk í pk

2.599 kr/kg



HAGKAUP

Hagkaups Hamborgarhryggur

Sérvalinn af fagmönnum til að tryggja hámarks gæði. Hryggurinn er léttsaltaður og léttreyktur sem skilar sér í einfaldari eldun. Hrygginn þarf því ekki að forsjóða heldur einungis að elda í ofni.

Sérvalinn úr
1. flokks hráefni

SALTMINNI
þarf ekki að sjóða.
Aðeins 90 mínútur
í ofni



Hagkaups hangikjötið

Tað- og birkireykt fyrsta flokks íslenskt lambakjöt. Í hangikjötið er notað 45% minna salt en notað er við hefðbundna hangikjötsframleiðslu. Engu að síður hefur tekist að framleiða hangikjöt með sama bragði.



Smjörspautað kalkúnaskip

Í rúman áratug hefur Hagkaup boðið upp á smjörspautað kalkúnaskip sem er algjört lostæti og hefur slegið rækilega í gegn á hverju ári. Það er tilbúið beint í ofninn og eldamennskan ofur einföld.

Þöggun keltnesku áhrifanna

Áhrif Bretlandseyja á íslenska byggingarsögu eru rakin í nýrri bók hjónanna Hjördísar Sigurgísladóttur og Dennis Davíðs Jóhannessonar.

arnartomas@frettabladid.is

Arkitektahjónin Hjördís Sigurgísladóttir og Dennis Davíð Jóhannesson gáfu nýlega út bókina Straumar frá Bretlandseyjum – Rætur íslenskrar byggingarlistar. Eins og heiti bókarinnar gefur til kynna er þar farið yfir áhrif Bretlandseyja á íslenska byggingarsögu frá upphafi byggðar og fram á daginn í dag.

„Þetta kemur fyrst og fremst af áhuga, því við lærðum bæði í Skotlandi. Þegar við komum heim þá tókum við eftir því að það var margt líkt með því sem við sáum hérna heima og úti,“ segir Dennis.

„Við rekum teiknistofu og þegar hrundi varð 2008 gafst meiri tími til að sinna svona málum.“ Dennis og Hjördís sóttu í kjölfarið um og fengu styrk hjá Minjastofnun Íslands til að sinna verkefninu og seinna frá öðrum. Þau fóru til Skotlands og Englands og tóku flestar myndirnar í bókinni, sem eru 240, auk þess sem þau ákváðu að gefa hana út á eigin vegum. „Það er kannski glannaleg ákvörðun, en við erum bæði útgefendur, hönnuðir og höfundar bókarinnar,“ segir Dennis og hlær.

Grafinn arfur

Í bókinni rekja þau Hjördís og Dennis ofangreind áhrif Bretlandseyja á íslenska byggingarlist sem þau segja að teygji sig aftur fyrir landnám.

„Þetta hefst eiginlega með Pöpunum sem talið er að hafi komið hingað upp úr 800 frá skosku eyjunni Iona, sem er kölluð eyjan helga,“ segir Dennis. „Við teljum að þeir hafi komið hingað og verið mun fleiri en fólk áttaði sig á, bæði konur og karlar. Við tölum meðal annars um sandsteinshellana sem eru grafnir víða



Höfundarnir við Red House, hús William Morris í London.

MYND/ARKHD

á Suðurlandi. Við vitnum í fornleifafræðinga á borð við Kristján Ahronson sem hefur verið að rannsaka hellana undir Eyjafjöllum og telur að þeir hafi verið grafnir út fyrir landnám.“

Dennis segir að Keltarnir hafi líka kunnað að hlaða hús. „Það er mikið af steini þarna á Skotlandseyjum og ekki mikið af skógum, svo það eru til gamlar steinhleðslur og borgghlaðin hús sem eru arfur frá þeim,“ segir hann.

Í síðari tíð segir Hjördís að Bretland hafi einnig verið áhrifamikill, sérstaklega á 19. öld þegar ný byggingarefni, svo sem sement, bárujárn og verksmíðjuframleitt gler, fór að berast þaðan svo og þegar Íslendingar fóru að sækja þangað í nám í arkitektúr á seinni hluta 20. aldar. „Það er ótrúlega margt sem mætti telja upp,“ segir hún. Nýgotneskar báru-

járnskirkjur og hús í kastalastíl eru góð dæmi, en það má líka nefna braggana og aðrar stríðsminjar eins og Reykjavíkflugvöll og gamla flugturninn. Svo hafa Bretar haft mikil áhrif í skipulagsmálum, og fyrsta skipulag Reykjavíkur frá árið 1927 er undir mjög sterkum áhrifum frá garðborgarstefnunni í Bretlandi.“ Eins mætti nefna aðalskipulag Reykjavíkur og nýlegt skipulag í Vatnsmýrinni.

Dennis segir að arfur Bretlandseyja í íslensku sögu hafi að miklu leyti gleymst í sögunni. „Sagan er auðvitað skrifuð fyrir norræna karlmennt og hlutur Kelta, sem margir voru konur og þrælur, ef til vill fyrir borð borinn,“ segir hann. „Það hefur ríkt ákveðin þöggun og andstaða hjá ýmsum fræðimönnum gegn þessum keltnesku áhrifum sem við teljum hafa verið mótandi í íslensku menningu.“ ■



Hjartanlegar þakkir til allra sem syndu okkur samúð og hlýhug við andlát og útför eiginmanns míns, föður, tengdafaður og afa,

Sturlu Þórðarsonar
lögfræðings.

Starfsfólki á hjúkrunarheimilinu Sóltúni eru færðar sérstakar þakkir fyrir góða umönnun og ljúfmennsku.

Ásta Garðarsdóttir

Kjartan Sturluson
Halldór Sturluson
Gylfi Maron, Valgerður Gríma, Kára, Freyja og Hringur

Kristín Gunnarsdóttir

Heba Eir Jónasdóttir Kjeld



Okkar innlegustu þakkir, fyrir vinsemd og hlýhug við andlát og útför elskulega lífsförunautar og ferðafélaga míns, föður okkar, tengdafaður og afa,

Reynis Benediktssonar
skipstjóra,

sem lést á sjúkrahúsi í Alicante á Spáni.

Jóhanna Gunnarsdóttir

Rúnar Reynisson
Einar Ingi Reynisson
Bendikt Reynisson
Gunnar Reynisson
Kristþór Reynir og Ása Margrét Gunnarsbörn
Konráð Ari, Reynir Erling og Óskar Glói Benediktssynir

Rósa María Óskarsdóttir

Sigríður Kristín Kristþórsdóttir



Elskuleg systir mín og föðursystir okkar,

Anna Laufey Gunnarsdóttir

Sóltúni 5, Reykjavík,

lést á Líknaeild Landspítalans í Kópavogi miðvikudaginn 8. desember.

Útför hefur farið fram í kyrrþey að ósk hinnar látnu. Hjartans þakkir til þeirra sem syndu okkur hlýju og kærleika vegna andláts hennar.

Óskar H. Gunnarsson

Gunnhildur Óskarsdóttir

Agnar Óskarsson

Arnór Þ. Sigfússon

Margrét Ásgeirsdóttir

og fjölskyldur.

ÚTFARARSTOFA ÍSLANDS

www.utforin.is • AUÐBREKKA 1, KÓPAVOGI



Sólarhringsvakt: 581 3300 & 896 8242

Komum heim til aðstandenda og ræðum skipulag útfarar sé þess óskað



Jóhanna Eiríksdóttir



Sverrir Einarsson



Jón G. Bjarnason

Alúð • Virðing • Traust • Reynsla

ÚTFARARSTOFA HAFNARFJARÐAR

www.utfararstofa.is • Símar: 565 5892 & 896 8242



Útfararþjónusta
í yfir 70 ár

Vesturhlíð 2 | Fossvogi | s. 551 1266 | utfor@utfor.is | utfor.is

VIÐ ÞJÓNUM ALLAN SÓLARHRINGINN



Ástkær móðir okkar, tengdamóðir, amma og langamma,

Herborg Káradóttir

Dvalarheimilinu Hlíð,
Akureyri,

lést 13. desember.

Útför hennar mun fara fram í kyrrþey að ósk hinnar látnu.

Óðinn Svan Geirsson

Brynjar Geirsson

Arna Ósk Geirsdóttir

Geir Borgar Geirsson

Alda Erlingsdóttir

Guðný Ósk Gylfadóttir

Viðar Gunnarsson

Elinborg Sigurðardóttir

ömmu- og langömmubörn.



Faðir okkar, tengdafaðir og afi,

Geir Ágústsson

húsasmíðameistari

frá Raufarhöfn,

áður til heimilis að

Goðheimum 22, Reykjavík,

lést mánudaginn 13. desember á Hrafnistu Laugarási. Útför hans fer fram miðvikudaginn 29. desember kl. 13.00 frá Langholtskirkju. Vegna aðstæðna í samfélaginu verða aðeins nánustu ættingjar og vinir viðstaddir útförina. Hlekk á streymi má nálgast á www.mbl.is/andlat.

Ágúst Geirsson

Ingi Örn Geirsson

Guðmundur Geirsson

Magni Þór Geirsson

Ingibjörg Sigurðardóttir

Soffía St. Sigurðardóttir

Ásta Snorradóttir

Fjóla Halldórsdóttir

barnabörn og aðrir aðstandendur.



Okkar ástkæri

Rafn Konráðsson

lést fimmtudaginn 16. desember.

Útförin verður auglýst síðar.

Aðstandendur.



Elsku móðir mín, tengdamóðir, amma og langamma,

Steinunn Steinarsdóttir

Boðagranda 2,

lést fimmtudaginn 16. desember.

Útförin fer fram í Seltjarnarneskirkju þriðjudaginn 28. desember kl. 13.00.

Gestir vinsamlegast framvísi gildu hraðprófi.

Steinar Guðnason

Guðni Steinarsson

Ægir Steinarsson

Ingibjörg Steinunn, Hugrún Anna og Elin Fanney

Jóhanna Runólfssdóttir

Hildur Margrét Nielsen

Ása Þórdís Ásgeirsdóttir



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

Þórarinn Jóhannsson

kennari,

lést þann 5. desember sl.

Að hans ósk fór útförin fram í kyrrþey.

Lára Benediktsdóttir

Þórarinn Þórarinsson

Björg Þórarinsdóttir

Sigríður Þórarinsdóttir

barnabörn og barnabarnabörn.

Hjördís Ýrr Skúladóttir

Sævar Sigurðsson

Til að birta andláts-, útfarar- eða þakkartilkyrningar í Fréttablaðinu þarf að senda tölvupóst á timamot@frettabladid.is eða hringja í síma 550 5055.



FORLAGIÐ

Alltaf opið á www.forlagid.is

KYNNINGARBLAÐ

ÞRIÐJUDAGUR 21. desember 2021



Jólahefðir eru misjafnar eftir löndum. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

Staðreyndir um jólahefðir

elin@frettabladid.is

Í nýrri alþjóðlegri rannsókn sem Festive Feels framkvæmdi á meðal 18 þúsund neytenda í 18 löndum kemur fram að margt er ólíkt milli landa þegar kemur að jólum. Til dæmis upplifði rúmlega þriðjungur Svía mikla streitu fyrir jólin á meðan aðeins 22% Ítala svörðuð því játandi. Rannsóknin sýnir að aðeins 38% Svía eru áhugasöm um kaup á jólagjöfum á meðan um 48% annarra þjóða eru það. Tæplega helmingi Svía, 49%, fannst erfitt að velja jólagjafir. Þá kaupa Svíar færri jólagjafir en margar aðrar þjóðir eftir því sem sænski vefmiðillinn Expressen greinir frá.

Blaðið segir að Svíar séu óskipulagðir fyrir jólin sem auki stressið. Gott skipulag kemur í veg fyrir of mikla eyðslu sem eykur sömuleiðis streitu.

Ísland ekki með

55% Svía töldu hefðir mikilvægar um jólin en 60% í öðrum löndum. 26% Svía vilja hafa allt hreint og fínt um jólin en meðaltalið annars staðar var 60%. Svíar kaupa að meðaltali fimm leikföng fyrir jólin en heimsmeðaltal er 6,5. Margir töldu að jólagjöfin ætti að hafa persónulega þýðingu á meðan fjórða hverjum fannst verðið skipta máli. 23% Svía telja samveru dýrmætasta við jólin en meðaltal annars staðar var aðeins 9%. Jólamatúr var mikilvægur fyrir 44% Svía en aðeins hjá 32% í öðrum löndum. Ísland var ekki með í þessari rannsókn. ■



Hildur Þórðardóttir verslunarstjóri og Björn Þór Heiðdal, eigandi Rúmföt.is, með draumajólagjöfina í ár: dásamlega Black Forest dúnsæng. FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR

Himneskar sængur og rúmföt

Rúmföt.is er ein flottasta rúmfata- og sængurbúð landsins. Þar fást dýrindis dúnsængur frá Svartaskógi í Þýskalandi og lúxusrúmfatnaður í gæðum sem á sér fáar hliðstæður. **2**





Röndótt damask er sigilt og eftirsóknarvert utan um rúmið. Þessi fallegu eru frá Kurt Bauer.



Þetta hlýlega og fallega rúmfatasett heitir Aldís. Það er áprentað 300 þráða bómullarsatín.



Lund er 300 þráða áprentað bómullarsatín.



Undurmjúk rúmföt með fiðrildamunstri.



Það er draumur að sofa með silkimjúk og gullfalleg Magnolia ljósgræn rúmföt sem eru í senn svalandi og hlý. MYNDIR/ AÐSENDAR

„Ég elska mjúkar sængur,“ segir Hildur Þórðardóttir, verslunarstjóri hjá Rúmföt.is, sem er ein flottasta rúmfata- og sængurbúð landsins.

Rúmföt.is var opnuð fyrir þremur árum og hefur verið mikið að gera æ síðan.

„Viðtökurnar hafa farið fram úr björtustu vonum og margir nefnt það við mig að það hafi verið vöntun á svona verslun eftir að Fatabúðin og Verið hættu starfsemi. Fólk er virkilega þakklátt fyrir að hægt sé að kaupa gæða rúmföt og sængur á Íslandi,“ segir Hildur.

Lúxussængur frá Svartaskógi

Í viðbót við lúxussængurföt frá Ítalíu, Þýskalandi og Kína selur Rúmföt.is dúnsængur í algerum sérflokk.

„Fyrir nokkrum árum heimsótti eigandinn, Björn Þór Heiðdal, sýninguna Heimtextil í Frankfurt, en það er stærsta textilsýning í heimi. Heimtextil er haldin ár hvert og þangað koma nánast öll fyrirtæki í þessum bransa. Gildir þá einu hvort þú sért að leita að indverskum mottum, sturtuhengjum fyrir hótél eða dúnsængur þú finnur bókstaflega allt á þessari sýningu,“ segir Hildur, og víkur nú sögunni að Black Forest-lúxussængunum í Rúmföt.is.

„Það er skemmt frá því að segja að við fundum æðislega góðar sængur frá þýska fyrirtækinu OBB, en við flytjum bara inn bestu sængurnar úr Black Forest-línunni þeirra. Það eru lúxussængur fyrir fólk sem vill mikil gæði á sanngjörnu verði. Í sængurnar er eingöngu notaður 100 prósent gæsadúnn, meðal annars af

Slík vottun tryggir að ekki sé notaður dúnn af gæsnum sem eru plokkaðar lifandi eða illa farið með.

Hildur Þórðardóttir

kanadagæsnum sem þykir einn besti dúnninn og er 850 CUIN. Það þýðir að sængin einangrar vel og er líka létt. Samkeppnisáðilar okkar selja dúnsængur með dúni sem er aðeins 500 til 700 CUIN og fá jafnvel fáeinir fjaðrir að fljóta með,“ greinir Hildur frá.

Dúnsængur með gæðavottun

Allar Black Forest-sængurnar í Rúmföt.is eru vottaðar með DOWNPASS® vottun.

„Slík vottun tryggir að ekki sé notaður dúnn af gæsnum sem eru plokkaðar lifandi eða illa farið með,“ segir Hildur. „Hverri sæng fylgir rekjanlegt DOWNPASS® númer sem tryggir að hlutirnir séu eins og þeir eiga að vera. Til að sæng geti fengið DOWNPASS®-vottun þurfa bæði þeir sem framleiða dúnninn, og sauma sængina, að standast ítarlega skoðun sem er endurtekin reglulega.“

Ekki er nóg að velja góðan dúnn í sængurnar: það þarf líka að vanda valið þegar kemur að ytra byrði þeirra.

„Við notum 460 þráða míkrosatín í allar sængur sem við seljum. Það er ótrúlega fingert bómullarsatín sem er meðhöndlað á sérstakan hátt. Míkrosatínið



Dúnsængurnar frá Black Forest eru úr kanadískum gæðadúni. Þær eru léttar, veita góða einangrun og skjáfa lítið.

er framleitt í Þýskalandi, eins og sængurnar, og meðhöndlað með aloe vera til að gera það enn mýkra en ella. Sængurnar skjáfa líka lítið, sem mér finnst skipta máli,“ segir Hildur.

Ekki má gleyma öllum rúmfötunum sem fást í Rúmföt.is.

„Við bjóðum upp á gæði sem er erfitt að nálgast annars staðar,“ segir Hildur. „Við erum sérlega montin af 550 og 1.400 þráða bómullarsatíni sem ég hef ekki séð í öðrum búðum á Íslandi, en það er aðeins brot af því sem við seljum.

Við erum með yfir 180 tegundir af virkilega vönduðum sængurfötum og því er nokkuð ljóst að flestir ættu að geta fundið eitthvað við hæfi hjá okkur.“

Sögur gefa búðarstússinu tilgang

Að sögn Hildar hefur jólasalan gengið mjög vel í Rúmföt.is.

„Margir viðskiptavinir eru nú að koma í annað eða þriðja skiptið að kaupa jólagjafir handa fjölskyldunni. Það kom til okkar eldri kona sem lét okkur vita að barnabarnið hefði bedið um alveg eins

rúmföt og hún átti í jólagjöf. Hún hafði þá keypt rúmföt hjá okkur og notað þau þegar barnabarnið kom í heimsókn. Það eru svona sögur sem okkur finnst gaman að heyra og gefa þessu búðarstússi smá tilgang,“ segir Hildur brosmild og komin í sannkallað jólaskap. ■

Rúmföt.is er á Nýbýlavegi 28. Sími 565 1025. Opíð alla virka daga frá klukkan 12 til 18 og á laugardögum frá klukkan 11 til 16 til jóla. Skoðið glæsilegt úrvalið á rumfot.is

Mikið úrval af mjúkum jólagöfum

Ný sending af fallegum kjólum, peysum, gallabuxum og fleira í stærðum 42-58

sjáðu úrvalið í netverslun www.curvy.is
Eða komdu í verslun Curvy við Grensásveg

Lengri afgreiðslutímar fyrir jólin

20-23 desember frá kl. 11-20

24 desember frá kl. 10-13

Kósý peysukjöll
9.990 kr

SENDUM FRÍTT
EF PANTAD ER FYRIR
5.000 KR EÐA MEIRA



Peysa frá
Kaffe Curve
12.990 kr



Úlpu vesti
14.990 kr



Kaffe Curve
blússa
7.990 kr



Zizzi Gallabuxur
9.990 kr



Peysa frá Zizzi
8.990 kr

Curvy

Fellsmúli 26 v/Grensásveg | 108 Reykjavík | sími 581-1552 | www.curvy.is



Sjöfn
Þórðardóttir
sjöfn
@frettabladid.is

Matur skipar stóran sess í lífi fjölskyldna yfir jólahátíðina sem fram undan er og margir í óðaönn að undirbúa matseðlana fyrir hátíðina og þar á meðal er Sigurður Laufdal landsliðsokkurur.

Sigurður Laufdal á að baki glæsilegan feril úr hinni margrómuðu Bocuse d'Or en hann var keppandi fyrir Íslands hönd á árunum 2019 til 2021 með glæsilegum árangri. Sigurður ætlar að opna eigin stað á næsta ári ásamt öðru góðu fólki.

„Þegar ég var yngri þurfti allt að vera eins ár eftir ár en það hefur breyst mikið með árunum, til að mynda verður ekki kjöt á boðstólum á aðfangadag núna.

Ég hef gaman af skötuhefðinni á Þorláksmessu. Graflax á ristudu brauði með graflaxsósu er líka alltaf klassik og svo seinustu ár hefur nautalund Wellington verið í uppáhaldi fyrir gamlárskvöld. Áhugi minn á matreiðslu kviknaði ekki fyrr en ég neyddist til að ákveða mig hvað ég vildi gera þegar ég yrði stór. Hef ekki litið við síðan,“ segir Sigurður.

Manstu eftir einhverjum skemmtilegum byrjendamistökum í eldhúsinu?

„Ekki yfir hátíðarnar en á nóg af mistökum í eldhúsinu í gegnum árin, hef notað salt í stað sykurs í súkkulaðiköku sem ég matreiðdi í veiðihúsinu við Selá fyrir einhverjum árum við mikla gleði viðstaddra. Og á töluvert meira inni, lærir maður ekki mest af eigin mistökum?“ segir Sigurður.

Fátt sem toppar rjúpusúpu Ertu til í að svipta hulunni af þínum

Sælkeravillibráðarkræsingar



Sigurður Laufdal matreiðslumeistari hefur í hyggju að opna nýtt veitingahús á nýju ári.

FRÉTTABLAÐIÐ/
EYÞÓR



Eggjabrauð með gæs og andalífur.



Grafin gæs og andalífur á eggjabrauði ásamt, sultuðum kirsuberjum, seljurótareplahrásalati og valhnetum.



Uppáhaldsvillibráðarréttur Sigurðar er rjúpusúpa sem er einstaklega góð.

Uppáhaldsvillibráðarrétti?

„Ég smakkaði rjúpusúpu í fyrsta skipti hjá Stulla (Sturlu Birgissyni) fyrir áratug og get auðveldlega sagt að það sé minn uppáhaldsvillibráðarréttur. Mér fannst vel við hæfi að bjóða upp á rjúpusúpu þar sem litli bróðir minn veiddi nokkrar rjúpur og mér finnst mjög líklegt að ég muni gera súpu úr rjúpunni á nýársdag, hinir tveir réttirnir eru hugmyndir að villibráðarsmárettum í óhefðbundnum stíl. Að lokum langar mig að hvetja ykkur til dáða í matargerðinni. Ekki vera hrædd við að prófa nýjungar og fara óhefðbundnar leiðir yfir jól og áramót.“

Grafin gæs og andalífur á eggjabrauði

Grafin gæs

50/50 salt og sykur
Fennelfræ
Rósapipar
Sinnepsfræ
Anís
Dill, saxað

Krydd mulin niður og blandað saman við salt og sykur. Sett yfir gæsabringur og látið standa í kæli í 2 til 3 daga, fer eftir stærð á bringu. Skolið létt og þerrið vel.

Eggjabrauð

Franskbrauð – skorpa skorin af og braudsneiðin skorin til helminga
200 g rjómi
60 g eggjarauður
8 g salt
Smá truffluolía – má sleppa

Hrært saman, brauð bleytt stutt í blöndunni og steikt á pönnu við vægan hita á báðum hliðum.

Andalífur

Andalífur

Andalífur sneidd niður, krydduð með salti og pipar og svo steikt á báðum hliðum við háan hita.

Seljurótar- og eplahrásalat

60% seljurót, afhýdd
40% græn epli, skræld
Majónes
Grófkorna sinnep
Truffluolía
Sítrónusafi
Steinselja, söxuð
Salt og pipar eftir smekk

Seljurótin og epli rifin niður í gröfu rifjárnri og blandað saman við hæfilegt magn af majónesi og smakkað til með rest. Svo er að setja þetta saman.

Þunnneiðið gæsabringuna, steikið eggjabrauð og andalífur.

Hrásalat fer ofan á eggjabrauðið, raðið sneiðum af gæs ofan á, því næst fer steikt andalífur ofan á ásamt sultuðum kirsuberjum og sykrðuðum pekanhnetum.

Toppið með jurtum að eigin vali.

Kremuð rjúpusúpa að hætti Sígga Laufdal og Sturlu Birgis

Rjúpusóð

6 rjúpubein, brúnuð í potti
4 l vatn
3 rósaringreinar
1 stk. lárviðarlauf
10 stk. svört piparkorn
5 stk. einiber, mulin

Soðið við vægan hita í þrjár klukkustundir. Síðan sigtað í annan pott.

Soðið niður í ca. 1,5 til 2 lítra.

Súpa

500 ml Madeira
1,5 l rjómi
180 g 36% sýrður rjómi
250 g smjör
2 msk. kóngasveppakraftur/villisveppakraftur
1 msk. andakraftur
8 stk. svört piparkorn
4 stk. einiber, mulin

Madeira soðið niður um helming, soð og rjóma bætt við og soðið niður um 1/3 ásamt krafti, einiberjum og piparkornum.

Hrá rjúpulífur og -hjörtu maukuð. Þetta er sett út í þegar súpan er næstum því tilbúin, sigtað. Smjóri og sýrðum rjóma bætt við með töfrasprotu og smakkað til með salti, þykkt ef þess þarf.

Hreindýratatakisþjót, granatepli, sesamfræ, kryddjurtir og stökk svartrót

Hreindýrasþjót

Hreindýravöðvi

Brúnið vöðvann á háum hita í pönnu með olíu, kjötið á að vera hrátt en vel brúnað.

Tataki-marinerung

6 msk. soja
2 msk. hunang
4 msk. hrisgrjónavin eða sérrí
2 stk. vorlaukur, fint skorinn
1 stk. hvítlauksgeiri, fint saxaður
Svartur pipar, mulinn
Smá engifer, fint saxað

Öllu hrært saman og hreindýr marinerað yfir nótt, þunnt skoríð og sett á spjót.

Stökk svartrót

1 stk. svartrót/smælki kartöflur ef svartrót er ekki til

Skrælið svartrót (þarf ekki að skræla smælki) þunnneiðið á mandólíni og djúpsteikið við 150 til 160°C, þangað til orðið gullinbrúnt.

Þerrið á pappír og stráð salti yfir. Sett saman.

Sesam-majónes sett yfir hreindýrasþjót, ásamt granateplum, sesamfræjum, stökkri svartrót og kryddjurtum að eigin vali.

Sesam- og engifermajónes

Majónes
Soja
Sesamolía
Engifer
Salt eftir smekk

Skrælið engifer og rífið í rifjárnri, smakkað til í majónesi ásamt soja, sesamolíu og salti. ■





Jólagjöfin hennar










 Fylgið okkur á FB
Laxdal er í leiðinni



BERNHARD LAXDAL
SÍGILD KÁPUBÚÐ

Skipholtí 29b • Sími 551.4422 • www.laxdal.is

Ís og ísbúðir

KYNNINGARBLAÐ

ÞRIÐJUDAGUR 21. desember 2021

Kynningar: Gaeta, Ísbúð Vesturbæjar, Ísgerðin Akureyri, Skúbb.



Michele Gaeta býr til ekta ítalskan Gaeta-ís eftir uppskrift sem hefur verið í þróun í 25 ár. Hér heldur hann á gelato-istertu sem hann býr til í nokkrum bragðtegundum.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Hágæða ítalskur ís á Íslandi

Fyrir einu og hálfu ári opnaði Michele Gaeta ísbúðina Gaeta í miðbænum. Þar er seldur ekta ítalskur gelato-ís úr hágæða hráefni. Samstarfsmaður hans hefur þróað ísinn í 25 ár og loks er hægt að smakka hann hér á landi. **2**



Verslanir Gaeta eru tvær, ein rúmgóð og björt á Aðalstræti og önnur minni á Hlemmi mat-höll.

FRÉTTABLAÐIÐ/
ERNIR

Gelato er sérstök tegund af ís en byrjað var að búa hann til á Ítalíu á 17. öld og á hann sér því langa sögu. Gelato-ísinn inniheldur minni rjóma en hefðbundinn rjómaís og er því fituminni. Ísinn er alltaf ferskur og nýlagður og blandaður hægar en venjan er með rjómaís. Ísinn er því þéttari í sér og áferðin er sérstaklega mjúk og silkikennnd.

„Við opnuðum ísbúðina í maí 2020 og höfum því verið að gera ítalskan gelato á Íslandi í eitt og hálf ár. En við höfum verið að búa hann til og þróa á Ítalíu í 25 ár. Ég flutti svo til Íslands og opnaði ísbúð hér,“ segir eigandinn Michele Gaeta, en ísbúðirnar eru staðsettar á Aðalstræti 6 og á Hlemmi mat-höll.

„Ísinn hefur slegið í gegn hér á Íslandi. Við opnuðum búðina í miðju Covid en fólk beið samt í röðum eftir að kaupa ís. Íslendingar kunna greinilega vel að meta ekta ítalskan gelato.“

Michele leggur áherslu á að búa til ekta ítalska vöru í sem mestum gæðum. Allt hráefnið í ísinn er innflutt frá Ítalíu nema mjólkinn og rjóminn. Það er gert til að tryggja ekta ítalskan gelato úr besta ítalska hráefni sem völ er á.

Girnilegar gelato-kökur og ljúffengt sikileyskt cannoli

„Við erum nýlega farin að gera gelato-kökur. Þær fást í hefðbundnum bragðtegundum eins og tiramisú og crème brûlée. Svo erum við líka með Oreo-köku, köku með hindberja og ostabragði og köku með hvítu súkkulaði og pistasíuhnetum,“ segir Michele.

Michele segir gelato-kökurnar fullkomnar sem eftirrétt á jólinum.

„Þær eru mjög fallegar og eru til í ýmsum stærðum fyrir allar stærðir af fjölskyldum og hópum. Það er líka hægt að kaupa bara eina sneið af gelato-kökunum hjá okkur. Þó við séum bara nýbyrjuð að bjóða upp á þessar kökur hafa þær verið mjög vinsælar,“ segir hann.

„Við eigum þær tilbúna í búðinni svo það þarf ekki að bóka þær fyrir fram nema þær eigi að vera fyrir mjög stóran hóp.“

Fyrir tveimur vikum byrjaði Michele líka að bjóða upp á sikileyskt cannoli í búðunum sínum.

„Cannoli er eftirréttur frá Sikiley. Cannoli er djúpsteykt deig fyllt með ricotta-osti, súkkulaði og pistasíuhnetum. Það kom mér á óvart hvað það er vinsælt og hversu margir hér þekktu þennan eftirrétt,“ útskýrir Michele.

„Það er ekki auðvelt að finna



Crème brûlée ísterta frá Gaeta úr ekta ítölskum gelato-ís.



Hjá Gaeta er úrval af girnilegum gelato-kökum og eftirréttum sem eru fullkomnir til að njóta eftir jólamáltíð með fjölskyldunni á aðfangadagskvöld.

Ísinn frá Gaeta er til í ýmsum bragðtegundum og búinn til úr bestu ítölsku hráefnum sem völ er á.



Þeir elska ís á veturna. Á Ítalíu borðar fólk ís yfirleitt bara á sumrin og mörgum ísbúðum er lokað yfir vetrartímann, en hér borðar fólk ís allt árið.

Michela Gaeta

cannoli hér á Íslandi þar sem það er erfitt að fá ricotta-ost. En við flytjum ricotta-ostinn inn frá Ítalíu og búum cannoli-ið okkar til í búðinni á Aðalstræti.“

Michele segir tilvalið að fá sér cannoli með kaffibolla eða heitu súkkulaði í búðinni en svo megi einnig kaupa það til að taka með heim og borða eftir góðan mat.

Ítalskt heitt súkkulaði

Í ísbúðum Gaeta er hægt að kaupa ekta ítalskt súkkulaði sem er þykkara en heita súkkulaðið sem Íslendingar eiga að venjast.

„Við bjóðum upp á fjórar útgáfur af heitu súkkulaði. Fyrir utan venjulegt súkkulaði erum við með heitt súkkulaði með saltkaramellu, heitt súkkulaði með ástaraldini og heitt súkkulaði með te-bragði, það bragðast eins og chai latte með kryddblöndu,“ segir Michele.

„Svo núna í tilefni

Hindberja- og ostastertan frá Gaeta er fullkominn eftirréttur á jólinum.

jólanna bjóðum við upp á ítalskt panettone. Það er ítölsk jólakaka. Allir Ítalir borða hana á jólinum, yfirleitt borða þeir hana eftir matinn og svo afganginn í morgunmat daginn eftir. Panettone er búið til úr eggjum, rúsinum og rifnum appelsínuberki,“ útskýrir hann.

„Við erum með þrjár tegundir af panettone hjá Gaeta. Ein er með pistasíum, ein með heslihetum og súkkulaði og svo venjulegt panettone. Við seljum panettone í tveimur stærðum, þau eru hálf kíló og eitt kíló. Það er óhætt að kaupa það nokkrum dögum fyrir jól því það geymist alveg. Panettone er að verða vinsæll jólaeftirréttur um allan heim.“

Michele segir að lokum að það hafi komið honum svolítið á óvart hvað Íslendingar eru sógnir í ís á veturna.

„Þeir elska ís á veturna. Á Ítalíu borðar fólk ís yfirleitt bara á sumrin og mörgum ísbúðum er lokað yfir vetrartímann, en hér borðar fólk ís allt árið. Það er áhugavert af því veturnir hér er miklu kaldari en á Ítalíu,“ segir hann hlajandi og bætir við að hann hlakki til að opna Gaeta-ísbúðir á fleiri stöðum á landinu svo fleiri geti notið þessa gæðaíss.

Auk ísbúðanna er hægt að kaupa panettone og Gaeta-ís í Melabúðinni og Fjarðarkaupum. ■





Starfsstúlkur taka vel á móti viðskiptavinum, Hekla Líf Hrafnadóttir, Dagbjört Guðmundsdóttir og Þórunn Björgvinsdóttir.

FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR

Ísbúð Vesturbæjar ehf. hefur verið starfandi á Hagamel frá árinu 1971. Verslunin er því 50 ára á þessu ári. Verslanirnar eru fimm talsins og má segja að ísbíltúrinn vinsæli hefjist með heimsókn í Ísbúð Vesturbæjar.

Katla Guðjónsdóttir, framkvæmdastjóri Ísbúðar Vesturbæjar ehf., segir að Ísbúð Vesturbæjar eigi sér marga tryggja viðskiptavinum sem koma aftur og aftur allan ársins hring. „Með tilkomu nýrra afgreiðslustaða síðustu árin, þá heldur áfram að bætast í hóp góðra viðskiptavina, sem kunna vel að meta hinn svala og kalda „gamla“ ís,“ segir hún.

Ísbúð Vesturbæjar ehf. var fyrst opnuð á Hagamel árið 1971 og var það eina verslunin fram til ársins 2008, þá var önnur verslun opnuð við Grensásveg 50 í Reykjavík. Ísbúðin við Fjarðargötu í Hafnarfirði var opnuð 2010 og sómir sér vel í hjarta bæjarins. Einnig var opnuð verslun við Bæjarlind í Kópavogi árið 2013 og síðan í Skipaholti í Reykjavík árið 2016.

„Ísbúð Vesturbæjar ehf. er þar af leiðandi hálfra aldar gamalt fyrirtæki, sem býður upp á gamla ísinn sem allir þekkja, en það er kaldur og ferskur mjólkurís. Gamla ísinn er hægt að fá í formi vanilluís, súkkulaðiíss og jarðarberjaíss. Einnig er fánlegur rjómaís, sem kallast nýi ísinn. Braðarefurinn er ákaflega vinsæll en ís í boxi ásamt ís í brauð- eða vöfluformi stendur alltaf fyrir sínu, ýmist einn og sér eða með sósum, ídýfum og/ eða sælgæti. Trúðaisinn í boxi eða brauði er uppáhald margra barna, sem oft fá að búa til sinn eigin trúð,“ upplýsir Katla.

Vinsæl gjafabréf

Gjafabréf Ísbúðar Vesturbæjar ehf. fást í miklu úrvali og njóta vaxandi vinsælda enda auðvelt að nálgast þau bæði í verslunum Ísbúðar Vesturbæjar ehf. eða af heimasíðunni isbudvesturbajar.is.

Ísbúð Vesturbæjar í 50 ár



Gjafakort upp á trúðais, bragðaref eða einhvern annan ís hjá Ísbúð Vesturbæjar er kærkomin gjöf.

„Einnig er hægt að kaupa ákveðnar vörur, til dæmis bragðaref, sjeik eða ísveislur. Enn fremur er hægt að velja ákveðna upphæð og viðskiptavinurinn fær að velja sjálfur,“ segir Katla og bætir við: „Sérstök jólagjafabréf eru til sölu, sem nýtast við hin ýmsu tækifæri tengd jólum, þau henta

bæði fyrir einstaklinga, jólasveina og fyrirtæki. Þessi jólagjafabréf hafa þótt hentug fyrir jólasveina í skóinn, í jólavínagjafir eða sem möndlugjöf. Það gleðjast bæði ungir sem aldnir yfir að eiga í vændum ljúffengan ís,“ segir Katla. „Sumir kaupa jólaisinn í lítratáli. Ísveislur eru algengar um jólnin og

allt árið um kring njóta margir þess að bjóða upp á ís með sósum í fjölskyldubodum. Bæði fyrirtæki og félagsmiðstöðvar hafa verið dugleg að gleðja sitt fólk með ís. Boðið er upp á eins lítra umbúðir, tveggja lítra og 4,5 lítra umbúðir. Með þessu er einnig hægt að fá sælgæti til að bragðbæta ísinn fyrir

77 Ísbúð Vesturbæjar ehf. er þar af leiðandi hálfra aldar gamalt fyrirtæki, sem býður upp á gamla ísinn sem allir þekkja, en það er kaldur og ferskur mjólkurís.

þá sem það vilja. Undanfarið hefur verið talsvert um það að fyrirtæki sendi starfsfólki sínu ísveislu, þetta hefur glatt marga sem hafa verið ýmist í sóttkvi eða í einangrun,“ segir Katla.

Gamli ísinn

Ísbúð Vesturbæjar ehf. er þekkt fyrir gamla ísinn, en hann er kaldur og ferskur mjólkurís. „Upprunalegi gamli ísinn hefur verið og er enn framleiddur sérstaklega fyrir Ísbúð Vesturbæjar ehf. og er hann eingöngu fánlegur í verslunum okkar. Gamli ísinn er grunnurinn að því öflugra vörumerki sem Ísbúð Vesturbæjar ehf. er.“

Ísbíltúrinn alltaf vinsæll

Katla segir að Íslendingar séu sérstakir að því leyti að þeir kaupa ís allan ársins hring. Auðvitað er ísinn vinsælastur yfir sumartímann en fólk fær sér ís hvernig sem viðrar. Ísbíltúrar eru hluti af menningu okkar Íslendinga og einnig kærkomin samverustund, að sögn Kötlu. Ísbúð Vesturbæjar ehf. reynir að leggja áherslu á umhverfisvernd og allar umbúðir eru umhverfisvænar. „Við leggjum metnað okkar í samfélagslega ábyrgð og umhverfisvernd er hluti af því,“ segir Katla. ■

Toppaðu

ísinn með réttu íssósunni

Uppskrift að Mars - íssósu

1. Hitið 1-2 dl rjóma í potti
2. Brytjið 4 Mars stykki út í
3. Hrærið vel og þynnið með rjóma eftir smekk



Hafðu það einfalt og gott...



Ísinn vinsæll öldum saman



Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr
@frettabladid.is

Ís hefur verið vinsæll öldum saman. Til eru vísanir í rétti sem líkjast ís allt frá fornöld en hann breiddist út á Vesturlöndum á 17. og 18. öld og svo varð sprenging í vinsældum hans á þeirri 20.

Uppruni íssins er óljós, en það eru margar vísanir í matvæli sem hljóma svipað og ís í heimildum frá fornöld og miðöldum, þannig að svo virðist sem fólk í ólíkum heimshlutum hafi fengið svipaðar hugmyndir á ólíkum tímum.

Sumar heimildir rekja upprunann til Persíu um 550 árum fyrir Krist, en aðrar segja að Rómameisarinum Neró hafi blandað snjó við hunang og vín til að búa til fyrsta sorbet-inn. Enn aðrar heimildir rekja upprunann til Mongóla og segja að hann hafi borist til Kína þegar Mongólar gerðu innrás þangað.

Það er álika óljóst hvenær ísinn barst til Evrópu og það eru ýmsar sögur til, en engar þeirra eru studdar traustum heimildum. Þannig er útbreiðsla ís í Evrópu ýmist eignuð Marco Polo, Katrínu af Medici eða Karli I. Englandskonungi. En ís og snjó voru mjög víða verðmæt hráefni í matargerð á ýmsum heitari stöðum á fornöld og miðöldum og það má finna ýmsar vísanir í rétti sem svipar til ís í heimildum.

Útbreiðsla á Vesturlöndum

Fyrstu þekktu heimildirnar um ísát á nýöld eru frá Indlandi, en á 16. öld notað Mughal-veldið

boðleiðir hestamanna til að flytja ís frá Hindu Kush-fjöllunum til höfuðborgar sinnar, Deli. Ísnum var blandað við ávexti til að gera sorbet og hann var líka notaður til að gera kulfi, frosinn mjólkurrétt sem er nokkurs konar hefðbundinn indverskur ís.

Fyrsta evrópska uppskriftin að bragðbættum ís birtist svo árið 1674 í bók eftir Nicholas Lemery og fleiri birtust árin 1692 og 1694 í bókum eftir Antonio Latini og François Massialot, en þetta voru uppskriftir að ís sem er nokkuð frábrugðinn þeim sem við þekkjum og áferðin átti að minna á snjó og sykurl.

Rjómaísuppskriftir birtust svo fyrst á Englandi á 18. öld, sú fyrsta í matreiðslubók frá Mary Eales árið 1718. Aðra uppskrift var að finna í enskri matreiðslubók sem kom út 1751 og árið 1768 kom út frönsk matreiðslubók sem innihélt eingöngu uppskriftir að rjómaís og bragðbættum ís.

Það er fyrst minnst á rjómaís í norður-amerískum heimildum árið 1744 og vitað er að hann var vinsæll meðal yfirstéttarfólks þeim megin við Atlantshafið í byrjun 19. aldar.

Vinsældirnar aukast

Rjómaís virðist hafa verið orðinn aðgengilegur almenningi við Miðjarðarhafið um miðja 18. öld og hann var vinsæll og ódýr á Englandi um miðja 19. öld. Fram til þessa hafði rjómaís verið dýr munaðarvara sem var erfitt að komast í.

Það var ensk kona að nafni



Agnes Marshall sem átti stóran þátt í að gera rjómaís vinsælan meðal millistéttarfólks á 19. öld. Hún skrifaði fjórar matreiðslubækur milli árána 1885-1894, þar af tvær sem voru helgaðar ís, og flutti fyrirlestra um matseld. Það var í bók hennar frá 1888 sem fyrst var minnst á ís í formi en þetta æta ílát varð svo vinsælt eftir heimsýninguna í St. Louis í Bandaríkjunum árið 1904.

Rjómaís gekk svo í gegnum gríðarlegar breytingar á 20. öldinni og varð mun útbreiddari og vin-

sælli, sérstaklega á seinni hluta aldarinnar, eftir að ódýrir kæli-skápar urðu algengir. Þá varð algjör sprenging í framboði, bragðtegundum og gerðum. Ein mikilvægasta nýjungin var mjúkur ís, sem búið er að blanda lofti við, en hann er ódýrari og það er auðvelt að bera hann fram með því að hella honum úr krana í form eða box.

Á níunda áratugnum varð svo þykkari ís vinsæll og byrjað var að selja hann sem gæðaís undir merkjum eins og Ben & Jerry's og Häagen-Dazs. ■

Ís hefur verið vinsæll í mörg hundruð ár.

FRÉTTABLAÐIÐ/
GETTY

appsláttur

Ís og
íssósúr



Appsláttur:
50%
inneign í
appinu!

Á morgun
**22.
des.**

Sæktu
appið



Nýttu þér dagleg
tilboð í Samkaupa-
appinu.

Gildir í 65 verslunum.



samkaup
VERSLUN VIÐ HENDINA

nettó

Iceland

KJÖRBÚÐIN



Krambúðin



Skúbb þróar stöðugt nýjar ístegundir og því litur ísborðið aldrei eins út.

Ísinn sem hefur slegið í gegn

Ísinn hjá Skúbb hefur verið valinn besti ísinn hjá Reykjavík Grapevine undanfarin fjögur ár. Nokkrir af bestu veitingastöðum landsins bjóða upp á ís frá Skúbb og hann fæst einnig í matvöruverslunum.

Ísgerðin Skúbb hefur heldur betur slegið í gegn síðan hún var stofnuð árið 2017 og hefur meðal annars verið valin af Reykjavík Grapevine undanfarin fjögur ár sem sú ísgerð hérlendis sem býður upp á besta ísinn.

Hugmyndin á bak við Skúbb ísgerð hefur alltaf verið að gera handgerðan ís frá grunni með bestu vörum sem völ er á og velja alltaf lífrænt og aukaefnalaust ef hægt er, segir matreiðslumeistari Einar Þór Ingólfsson hjá Skúbb, sem gjarnan er kallaður best geymda leyndarmál ísgerðarinnar enda maðurinn á bak við ísinn sem Skúbb framleiðir. „Mér finnst skemmtilegast að þróa nýjar ístegundir. Við höfum þróað hundruð bragðtegunda og við erum alltaf með nýjar tegundir í ísborðinu. Svo þróum við líka ístegundir fyrir veitingastaði enda færðu Skúbb ís á mörgum af flottustu veitingastöðum landsins,“ segir Einar.

Skúbb ísinn fæst auk þess í verslunum Nettó, Hagkaupa, Mela-búðinni, Iceland, Krambúðum, Skagfirðingabúð, Frú Laugu og Heimkaupum.

Lífræn mjólk notuð

Skúbb notar eingöngu lífræna mjólk frá Biobú í ísana sína, bætir Einar við. „Úrvalið okkar

Við notum alvöru hræfni við gerð íssins sem gerir bragðið ósvikið, ferskt og engu líkt. Enda hefur ísinn slegið í gegn hjá landsmönnum.

samanstendur af handgerðum ís, íslokum, ísrefum, íssósum, ístertum, smákökum, toppings og fleira. Við notum alvöru hræfni við gerð íssins sem gerir bragðið ósvikið, ferskt og engu líkt. Enda hefur ísinn slegið í gegn hjá landsmönnum.“

Skúbb hefur líka alla tíð lagt áherslu á að bjóða upp á gott vegan úrval og hefur þróað fjölmargar tegundir af vegan ís. Einnig má bæta við að kókudeigið og Skúbb snickers er vegan líka.

Handgerður frá grunni

Einar segir það vera mikinn heiður fyrir Skúbb að hafa verið valinn besti ísinn fjögur ár í röð af Reykjavík Grapevine. „Ísinn er handgerður frá grunni með sérvöldum hræfnum, lífrænni mjólk, lífrænum hráskyri og lífrænum bindiefnum og án allra aukaefna sem skilar sér í bragðinu til viðskiptavina okkar. Það er því sannur heiður að fá þá viðurkenningu að ísinn okkar sé sá besti á Íslandi og það fjögur ár í röð. Við elskum að búa til ísa og prófa okkur áfram í nýjum bragðtegundum. Utan okkar frábæru ísa bjóðum við líka upp á dásamlegar ístertur, til dæmis saltkaramell-ístertu, vegan kókos-, ástaraldin- og mangóístertu og



Ísdósirnar frá Skúbb fást í ýmsum matvöruverslunum um land allt.



Saltkaramellu-ístertan er ein af ljúffengu ístertunum sem Skúbb býður upp á og hafa notið mikilla vinsælda.



Íssósurnar frá Skúbb eru dásamlegar með ísnum.

MYNDIR/ÁSENDAR

Ísinn er handgerður frá grunni með sérvöldum hræfnum, lífrænni mjólk, lífrænum hráskyri og lífrænum bindiefnum og án allra aukaefna.



Einar Þór Ingólfsson, matreiðslumeistari hjá Skúbb

jólaístertuna vinsælu sem er með ristudum möndlum og karamellu-sökkuláði.“

Ísvagninn slær í gegn

Skúbb býður einnig upp á ísveislur sem eru fyrir stóra jafnt sem smáa hópa. Ísveislurnar, sem jafnan vekja mikla lukku, samanstanda af nokkrum tegundum af ís, heima-gerðu gotterií og sósum, segir Einar. „Þar að auki slær ísvagninn hjá Skúbb alltaf í gegn en hann hentar mjög vel fyrir alls kyns viðburði eins og brúðkaup, árshátíðir, bæjarhátíðir og fyrirtækjafögnuði. Þá mætir starfsmaður Skúbb með vagninn og heldur uppi fjörinu með fjórum tegundum af ís og öllu tilheyrandi. Ísvagninn er tilvalinn fyrir hópa yfir 60 manns.“

Ísbúð Skúbb er á Laugarásvegi 1 í Reykjavík. Nánar á skubb.is.



Ísveislur frá Skúbb slá alltaf í gegn.



Ísvagninn frá Skúbb slær alls staðar í gegn.

Ísgerðin á Akureyri annar varla eftirspurn

Mikil gróska hefur orðið í ísgerð og ísgerðarmenningu hér á landi á undanförunum árum.

Nýjar ísbúðir spretta upp og í frystiborðum stórmarkaða sjást orðið nýjar og framandi ístegundir, sumar hverjar íslenskar. Ísgerðin á Akureyri er með fjölda bragðtegunda og selur einnig sex tegundir í stórmörkuðum um land allt.

Eigandi og framkvæmdastjóri Ísgerðarinnar er Ásdís Elva Rögnvaldsdóttir. „Við erum tíu ára í ár, opnuðum 2011. Þá hétum við Jóger og seldum jógúrtis. Við vorum nú ekki alveg á leiðinni í rekstur á ísbúð en einhvern veginn þróadist lífið í þessa átt. Við hjónin vorum bæði í allt öðrum verkefnum. Ég var að vinna í Reykjavík og ekkert að spá í neinu svona.“

Sköpuðu sér verkefni

Börnunum okkar leið hins vegar ekki nógu vel í Reykjavík svo við drifum okkur bara norður og fórum í að búa okkur til verkefni. Við erum bæði að norðan og þó að okkur hafi líðið vel fyrir sunnan skiptir öllu máli að börnunum líði vel. Við fórum norður áður en við vorum búin að finna okkur vinnu og þetta var ekkert einfalt. Þetta var stuttu eftir hrun og tímarnir skritnir.“

Sem fyrr segir byrjaði ævintýrið á því að Ásdís fór að selja jógúrtis. „Það var svo árið 2014 að við breyttum nafninu í Ísgerðin og komum með ísblöndu sem við þróuðum sjálf. Við blöndum ísinn okkar alveg frá grunni, handhrærum og allt hráefni er ferskt. Fyrir vikið er ekki þetta þykka kremada bragð sem er af íblöndunarefnum sem oft eru sett í hjá stærri verksmiðjum. Fitan í okkar ís er úr rjómanum en ekki olíum eða feiti sem stundum er notað við stærri verksmiðjuframleiðslu. Okkur finnst mikilvægt að blanda frá grunni og nota eingöngu ferskt og gott hráefni.“

Aðeins það besta

Ísgerðin notar ítölsk bragðefni frá litlu fjölskyldufyrirtæki á Ítalíu. „Þau eru vissulega dýr, en ofboðslega góð. Góð bragðefni eru mikilvæg við ísgerð. Þarna koma alveg jarðarberjakjarnarnir með bragðefninu. Við þurfum til dæmis að sigta hindberjakjarnana frá vegna þess að þeir mega ekki fara í vélarnar.“

Við framleiðum ísinn sem fer í pakkningar og kúluis og mjúkisinn sem fer á vélarnar. Framleiðsluferlið er eins en uppskriftn aðeins önnur eftir því hvort um mjúkis eða ítalskan er að ræða.“

Ísgerðin selur ísinn í ísbúðinni á Akureyri en pakkar einnig í hálf lítra umbúðir ís sem seldur er í Hagkaupum, Nettó, Iceland, Krambúðinni og Kjörbúðinni um land allt. Vinsælar bragðtegundir eru Þristurinn og Kókosbolluisinn sem eru með vinsælu sælgæti frá Kólus, eða Sambó, eins og nöfnin gefa til kynna. „Okkur fannst mjög spennandi að nota íslenskt sælgæti og Þristurinn er búinn að vera vinsælasta sælgætið í mörg ár,“ segir Ásdís.

Þristurinn er handhakkður til að fá hann í nákvæmlega þeirri stærð sem hentar og bitar af sælgætinu eru í ísnum. „Þetta er sko alveg ekta handavinna. Það er nákvæmniwerk að hafa stærðina á bitunum rétta vegna þess að ef þeir eru of stórir verða bitarnir of harðir þegar þeir eru kaldir og ef þeir eru of litlir finnur fólk ekki nógu vel fyrir sælgætinu.“

Við erum ekki mikið í að nota



Ásdís Elva Rögnvaldsdóttir er eigandi og framkvæmdastjóri Ísgerðarinnar á Akureyri.

FRÉTTABLAÐIÐ/AUDUNN



Hátíðarísinn er svo vinsæll í desember að Ísgerðin annar varla eftirspurn enda er hann algert lostæti.

venjulega vanillu í okkar ís. Það er of einfalt fyrir minn smekk. Vanilluisinn okkar er til dæmis ekki bara með vanillubragði heldur líka öðru bragði sem styður við og ýtir undir gott vanillubragð. Í öllum okkar ís notum við fleiri en eina bragðtegund til að kalla fram djúpt og margslungið bragð. Ég hef það fyrir reglu að mér verður að þykja ísinn góður til að við framleiðum hann,“ segir Ásdís.

Sykurlausi ísinn frá Ísgerðinni kemur sterkur inn í janúar

Ásdís segist ekki hafa tölu á þeim bragðtegundum sem eru í boði í ísbúðinni en sex tegundir eru í sölu úti um allt land. „Það er Þristurinn, Kókosís með kókosbollum, Myntuís sem er blanda af myntu og súkkulaði, Kókudeig og svo er það þrefalt súkkulaði sem er alveg löðrandi í súkkulaði. Síðan erum við með sykurlausan ís sem

Vinsælar bragðtegundir eru Þristurinn og Kókosbolluisinn sem eru með vinsælu sælgæti frá Kólus, eða Sambó, eins og nöfnin gefa til kynna.

heitir Macros, alveg æðislegur, og hentar vel þeim sem telja kaloríur ofan í sig.“

Macros-ísinn er mjög vinsæll en ekki samt í desember. Fólk er greinilega ekki mikið að telja kaloríurnar í jólamánuðinum. Hann kemur svo sterkur inn í janúar.

„Í desember erum við með hátíðarís. Það er alltaf sami ísinn, sem mér finnst alveg ofboðslega bragðgöður. Þetta er blanda af súkkulaði og karamellu og svo nota ég amaretto-bragðefni í hann til að fá smá marsipan-keim. Hátíðarísinn er framleiddur í hálf lítra pakkningar og líka sem ístertur og við höfum ekki undan að framleiða hann, svo vinsæll er hann. Fram til þessa hefur hátíðarísinn einungis verið fáanlegur í desember en nú verður einnig boðið upp á hann um páskana vegna ítrekaðra óska um það.“

Ísframleiðslan er í sama hús-næði og ísbúðin. „Við erum lítið fyrirtæki. Við erum þrjár sem vinnum á daginn og svo eru skólakrakkar sem vinna á kvöldin, einn eða tveir. Þetta fjölfaldast alveg á sumrin. Ég hef verið spurð hvort ég ætli ekki að fara að opna í Reykjavík en það er dálítið stökk í umsvifum og utanumhaldi að gera það og við höfum ekki farið út í það enn þá. Við ætlum áfram að einbeita okkur að því að vera lítið fjölskyldufyrirtæki á Akureyri. Ef fólk vill fá Ísgerðarís brakandi ferskan verður það að koma til Akureyrar.“

Þróð og góð afgreiðsla

Ísgerðarísinn hefur ákveðna sérstöðu vegna þess að erfitt er að setja sælgætisbita í verksmiðjuframleiddan ís. Allur ís Ísgerðarinnar er handgerður og því getur hún boðið upp á ís með Þrista-molum og kókosbollum eða öðru sælgæti.

En er ekki Brynju-ísinn helsta samkeppnin við Ísgerðina? „Nei, alls ekki. Hann er bara samkeppni eins og aðrar tegundir og mér finnst frábært að fólk geti valið úr mörgum framleiðendum og mörgum tegundum.“

Ísgerðin er með sjálfsafgreiðslu í ísbúðinni og fyrir vikið gengur afgreiðslan mjög hratt fyrir sig, jafnvel þegar bongó-blíða er úti. Fólk fær sér box, velur úr sex bragðtegundum og ferska ávexti, eða sælgæti, vigtar, borgar og fer svo út í blíðuna með sinn ís. „Við erum auðvitað líka með afgreiðslu þar sem hægt er að fá bragðaref, ís í brauði og svo framvegis en einnig erum við með salt, samlokur og ýmislegt fleira. En við erum eina ísbúðin á Akureyri sem er með sjálfsafgreiðslu. Krökkum finnst það voða spennandi. Við erum til dæmis enga stund að afgreiða heilu hópana á N1-mótinu og öðrum fjölmennum íþróttamótum sem haldin eru á Akureyri,“ segir Ásdís Elva Rögnvaldsdóttir og vindur sér í að blanda hátíðarísinn í ístertur sem beðið er eftir. ■

Allur ís Ísgerðarinnar er handgerður og því getur hún boðið upp á ís með Þrista-molum og kókosbollum eða öðru sælgæti.

Berðu af í skíða- fatnaði frá

Peak Performance



GG • SPORT

Stingum af ...



Opnunartími jóla:
Virkir dagar: 10:30-18
Porláksmessa: 10:30-19
Aðfangadagur: 10-12



Tveir renndir
handvasar

Tveggja átta YKK AquaGuard®
vatnsþéttur rennilás að framan
og á vösum

Stillanlegt band í mitti

3 laga GoreTex®
Pro skelbuxur

Vitt snið á skálmum

Snjóhlíf að innanverðu
við stroff

Stillanleg hetta sem hentar
með notkun hjálms

RECCO® Rescue tækni
(endurvarpsflaga)

Loftgat í handvegi

3 laga GoreTex® Pro
skeljakki

Styrking á álagssvæðum

Stillanlegt stroff
á ermum

YKK AquaGuard®
rennilásar

Góð loftun

Styrking á álagssvæðum

RECCO® Rescue tækni
(endurvarpsflaga)

Vislight Pro 3L



Vertical Pro ♂♀
Skeljakki
Verð **129.990 kr.**



Vislight Pro ♂♀
Skeljakkar
Verð **105.990 kr.**



Vertical 3L ♂♀
Skiðaskeljakkar
Verð **76.990 kr.**



Maroon ♂
Skiðaúlpa
Verð **52.990 kr.**



Anima ♀
Skiðaúlpa
Verð **52.990 kr.**



Vertical Pro ♂♀
Skelbuxur
Verð **112.990 kr.**



Vislight Pro ♂♀
Skelbuxur
Verð **89.990 kr.**



Vertical 3L ♂♀
Skiðaskelbuxur
Verð **59.990 kr.**



Maroon ♂
Skiðabuxur
Verð **46.990 kr.**



Anima ♀
Skiðabuxur
Verð **42.990 kr.**



Í vefverslun okkar á ggsport.is má finna meira úrval af öllu sem þarf í ævintýrið þitt!



[@ggsport.is](https://www.facebook.com/ggsport.is)

[@gg_sport](https://www.instagram.com/gg_sport)

Smíðjuvegur 8, 200 Kóp. Græn gata | 571 1020 | www.ggsport.is

Girnilegar jólasníköt

Það eru enn nokkrir dagar í jólin og tími til að baka smákötur áður fyrir þau sem hafa áhuga.

sandragudrun@frettabladid.is

Nú eru flestir skólar komnir í jólafrí og margir búnir með jólaundirbúninginn að mestu og þá er tilvalið að hlusta á jólalög og eiga notalega stund saman við bakstur.

Haframjòls- og rúsínukötur

Þessar haframjòls- og rúsínukötur eru mjög góðar með kaffinu en það er hægt að dýfa þeim í smá bráðið suðusúkkulaði eftir að þær hafa kólnað til að gera þær extra góðar.

4 bollar haframjòl
3 bollar hveiti
4 bollar sykur
2 bollar rúsínur
400 g smjòrlíki
2 tsk. matarsódi
2 egg

Haframjòl, rúsínur og smjòrlíki er hakkað saman í matvinnsluvél.

Restinni er síðan blandað saman við og deigið hnoðað vel.

Því næst er deiginu rúllað í lengjur sem eru skornar í sneiðar og settar á bökunarplötu.

Kökurnar eru bakaðar við



Haframjòls- og rúsínukötur eru sérstaklega góðar með kaffibolla.

170°-190°C í 5-12 mínútur eða þar til þær eru orðnar fallega brúnar. Hitastigið fer eftir ofni, það þarf lægri hita í blástursofn.

Sænskar karamellusnitter – stökkar en samt örlítið mjúkar í miðjunni

Þetta eru sænskar smákötur sem eru stökkar að utan en seigar í miðjunni, ótrúlega einfaldar að

gera en alveg hrikalega góðar á bragðið. Uppskriftin dugur í 50-60 kökur.

200 g mjúkt smjör
2,25 dl sykur
4,5 dl hveiti
2 msk. síróp
2 tsk. matarsódi
2 tsk. vanillusykur
(má líka nota vanilludropa)
2 tsk. mulið engifer
(í góðu lagi að sleppa)



Það er einfalt að búa til þessar sérlega ljúffengu sænsku karamellusnitter.

Stillið ofninn á 180°C. Blandið öllum hráefnum saman í skál þannig að þau verði að þéttu deigi. Ef smjòrið er ekki nógu mjúkt er sniðugt að hnoða þetta í höndunum til að þetta blandist vel. Gerið 5-6 rúllur úr deiginu og setjið á ofnplötu með bökunarpappír. Hafið ágætt bil á milli rúllanna því þær fletjast út við baksturinn. Þrýstið smá á þær svo að þær fletjist út. Gerið rendur á þær með gaffli til

að fá fallett munstur.

Bakið í ofni í 12-15 mínútur, allt eftir því hversu stökkar þær eiga að vera. Ef þær eru bakaðar stutt verða þær mjúkar og seigar, en ef þær eru bakaðar lengi verða þær stökkar. Þegar lengjurnar eru komnar úr ofninum eru þær skornar á ská í sirka 2 sentimetra breiðar sneiðar. Að lokum eru kökurnar látnar kólna áður en þær eru borðaðar af bestu lyst. Þessar smákötur geymast best í lokuðu íláti. ■

GLEÐILEGA HÁTÍÐ

OPIÐ TIL 22 Í KVÖLD

FELDUR

V E R K S T Æ Ð I

Verslun | Snorrabraut 56, 105 Reykjavík | 588 0488 | Vefverslun á Feldur.is

Opíð til kl 22 öll
kvöld til jóla



Opíð til kl 22 öll
kvöld til jóla

Kringlunni, s:551-1040

www.smartboutique.is



Jólatilboð
Trefill og leðurhanskar
6.900.kr



Jólatilboð
Pasmína og leðurhanskar
5.900.kr



Lúffur og
húfur í
úrvali



Leðurtöskur
og seðlaveski í
úrvali



Vandaðar ferðatöskur frá Wings

Tilboð á settum

2 töskur í setti frá 33.800.kr

3 töskur í setti frá 48.000.kr

5 töskur í setti 69.900.kr

Bílar & Farartæki



Mitsubishi Outlander Intense Plug In Hybrid 8/2017 ekinn 93 þús km. Leður og rúskin á sætum. Hiti í stýri og sætum. Ný vetrardekk. Ný yfirfarnar bremsur. Lækkað verð: 3.290.000,-

Sparibill ehf
Hátún 6A, 105 Reykjavík
Sími: 577 3344
www.sparibill.is

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is



AÐALKAUP



7 MANNA - EDAL EINTAK
LAND ROVER DISCOVERY SE Limited 7 MANNA. Árgæð 2015, ekinn aðeins 134þ.km., Diesel, Sjálfskiptur. Ný timareim. Leður, bakkmyndavél, krókur, þakbogur o.fl. o.fl. Verð kr.6.777.000- Rnr.120613. Til sýnis og sölu hjá Aðalkaup bílasölu, Skeifunni 3C.

AÐALKAUP



GLÆNÝR BÍLL - ÓTRÚLEGT VERÐ - 4.177P!!!
NISSAN LEAF TEKNA 40kwh. Glænýr árgæð 2021, 100% rafmagn, Sjálfskiptur. TEKNA útfærsla með leðri, bakkmyndavél, propilot, leiðsögukerfi o.fl. o.fl. Bill í ábyrgð. Drægni 270km. VERÐ AÐEINS kr.4.177.000- Rnr.120602 Til afhendingar strax hjá Aðalkaup bílasölu - Skeifunni 3c.

AÐALKAUP



GLÆNÝR BÍLL - ÓTRÚLEGT VERÐ - 4.177P!!!
NISSAN LEAF TEKNA 40kwh. Glænýr árgæð 2021, 100% rafmagn, Sjálfskiptur. TEKNA útfærsla með leðri, bakkmyndavél, propilot, leiðsögukerfi o.fl. o.fl. Bill í ábyrgð. Drægni 270km. VERÐ AÐEINS kr.4.177.000- Rnr.120626. Til afhendingar strax hjá Aðalkaup bílasölu - Skeifunni 3c.

Aðalkaup - Bílasala
Skeifan 3C, 108 Reykjavík
Sími: 888 3715
adalkaup@adalkaup.is
http://adalkaup.is

Þjónusta

Málarar

REGNBOGALITIR EHF
Getum bætt við okkur verkefnum innanhúss. Löggiltur málarameistari. Löggiltir málarar. Vönduð vinna, vanir menn. www.regnbogalitir.is malarar@simnet.is. Sími 8919890

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafli., pianófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikael S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsaveiðhald



- Hellulagnir
- Grjóthleðsla
- Húsaveiðgerðir
- Þak
- Gluggaskipti
- Múr
- Málningavinna
- Steinsögungun

Fáðu tilboð þér að kostnaðarlausu í verkíð í síma 786-3211 eða sendu okkur póst á verk@edalverk.is

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

Atvinnublaðið

— Mest lesna atvinnublað Íslands —



FINNDU RÉTTA STARFSKRAFTINN

Beinn sími: 550 5625

Sölufulltrúar:

Hrannar Helgason, hrannar@frettabladid.is
Arna Rut Kristinsdóttir, arnarut@frettabladid.is

GLEÐILEG JÓL

OG GÓÐAN JÓLAANDA



HEILBRIGT INNILOFT SKIPTIR ALLA MÁLI.



Íshúsið



viftur.is

S:566 6000 • Smiðjuvegur 4a, græn gata, 200 Kópavogur

ALLT FYRIR HEILBRIGT INNILOFT

Húsviðhald

LOFTSTOKKAHREINSUNIN

- FYRIRTÆKI
- FJÖLBÝLISHÚS
- SKIP
- VEITINGASTAÐIR

Við hreinsum allar gerðir lofttræstikerfa. Hafðu samband og pantaðu frjá ástandsskoðun í síma: 557 7000 eða inná www.k2.is

Spádómar

SPÁSÍMINN 908 5666

Stjórnsúpa. Tarot. Ársspá. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Töfluskípti, myndsímar. Hagstæð verð. Straumblik ehf. Löggitur Rafverktafi. straumblik@gmail.com

Keypt & Selt

Til sölu

Gítarinn ehf.
Stórhöfði 27
Sími 552 2125
www.gitarinn.is

Kassagítarar á tilboði

Gítarar og hljómborð í miklu úrvali
Verð við allra hæfi



Gæða ungnautakjöt beint frá býli. Minnst 1/8 úr skrokk. Hakk, gúllas, snitsel og steikur. www.myranaut.is s. 868 7204

LED leiðiskrossar

- Gengur fyrir rafhlöðum eða tengist rafmagn.
- Rafhlaða endist um það bil í einn mánuð.

Upplýsingar í s. 699 6869 og rafeindir.is

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði!

JS LJÓSAMÍÐJAN
LJÓSAMÍÐJAN
LJÓSAMÍÐJAN
LJÓSAMÍÐJAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp. Sími 554 0661

Til sölu 12 volta leiðiskrossar með rafgeymi, einnig 24 volta og 32 volta vandaðir díóðuljósakrossar á leiði. JS Ljósasmíðjan ehf Skemmuvegur 34 (brún gata) 200 kóp. S. 554 0661, 897 4996 & 699 2502. Opið virka daga 8-18 og á laugardögum í desember 10-16.

Húsnæði

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

Heilsa

Heilsuvörur

gott cbd.is

GEFÐU VATN

gjofsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar

Þátttakandi í íslensku atvinnulífi í 50 ár

hagvangur.is

HAGVANGUR

Tilkynningar

SKIPULAGSMÁL Í GARÐABÆ

ADALSKIPULAG GARÐABÆJAR 2016-2030, BREYTING – GARÐAHOLT OG GARÐAHVERFI. BREYTING Á DEILISKIPULAGI GARÐAHVERFIS.

Í samræmi við 1. mgr. 31. gr. skipulagslaga nr. 123/2010, sbr. 1. mgr. 36. gr., og 1. mgr. 43. gr. og 1. mgr. 41. gr. skipulagslaga nr. 123/20210 auglýsir Garðabær hér með tillögur að eftirfarandi breytingum á aðalskipulagi og deiliskipulag.

Aðalskipulag Garðabæjar 2016-2030, tillaga að breytingu vegna Garðaholts og Garðahverfis.

Tillagan gerir ráð fyrir breytingu á aðalskipulagi Garðabæjar þar sem afmörkun Grænagarðs (1.89 Op) í Garðahverfi tekur breytingum sem og afmörkun íbúðarsvæðis (1.76 lb). Einnig er gert ráð fyrir nýjum tengistíg í Garðahverfi frá félagsheimili Garðaholts ofan Garðavegar að útivistarstíg niðri við ströndina. Um leið eru lagðar til leiðréttingar á landnotkunartáknum í Garðaholti sem voru ekki réttir á staðfestum aðalskipulagsupprætti.

Deiliskipulag Garðahverfis, tillaga að breytingu.

Tillagan gerir ráð fyrir breytingum á lóðarmörkum og byggingareitum í Katrínarkoti, Háteigi, Hausastöðum, Breiðholti, Miðengi og Pálshúsum. Við Dysjar og Nýjabæ 2 er afmörkuð ný íbúðarlóð og byggingarreitur. Breytt afmörkun Grænagarðs og skilgreind er lóð umhverfis núverandi íbúðarhúsi í Grænagarði. Breyting er á stígakerfi og gönguleiðum.

Að öðru leyti er vísað í framlögð gögn.

Tillögurnar eru aðgengilegar á vef Garðabæjar, www.gardabaer.is, og í þjónustuveri.

Þeir sem telja sig eiga hagsmuna að gæta er gefinn kostur á að senda inn skriflegar athugasemdir til og með 31. janúar 2022 annað hvort á netfangið skipulag@gardabaer.is eða á bæjarskrifstofu Garðabæjar, Garðatorgi 7, 210 Garðabæ.



Tilkynningar

Reykjavíkurborg
Umhverfis- og skipulagssvið

Auglýsing um tillögu að breyttu deiliskipulagi í Reykjavík

Í samræmi við 1. mgr. 43. gr. skipulagslaga nr. 123/2010, er hér með auglýst tillaga að breytingu á deiliskipulagi í Reykjavík.

Köllunarklettsvegur 1
Á fundi skipulags- og samgönguráðs þann 1. desember 2021 og borgarráðs Reykjavíkur þann 9. desember 2021 var samþykkt að auglýsa tillögu að breytingu á deiliskipulagi Klettsvæðis vegna lóðarinnar nr. 1 við Köllunarklettsveg. Í breytingunni felst hækkun á núverandi byggingu úr tveimur hæðum í fjórar hæðir, stækkun á byggingarreit til suðvesturs til að koma fyrir viðbyggingu fyrir flóttastiga og breyting á fjölda bílastæða samkvæmt reglum um fjölda bíla- og hjólastæða í Reykjavík. Nánar um tillöguna vísast til kynningargagna.

Tillöguna má einnig nálgast á skjá og tölvu í þjónustuveri Reykjavíkurborgar að **Borgartúni 12-14**, 1. hæð, virka daga kl. 8:30 – 16:00 frá **21. desember 2021 til og með 2. febrúar 2022**. Einnig má sjá tillöguna á vefnum, www.reykjavik.is, skipulag í kynningu. eru þeir sem telja sig eiga hagsmuna að gæta hvattir til að kynna sér tillöguna. **Ábendingum og athugasemdum við tillöguna skal skila skriflega til skipulagsfulltrúa eða á netfangið skipulag@reykjavik.is, eigi síðar en 2. febrúar 2022. Vinsamlegast notið uppgefið netfang fyrir innsendar athugasemdir með tölvupósti.**

Reykjavík 21. desember 2021
Skipulagsfulltrúi Reykjavíkur

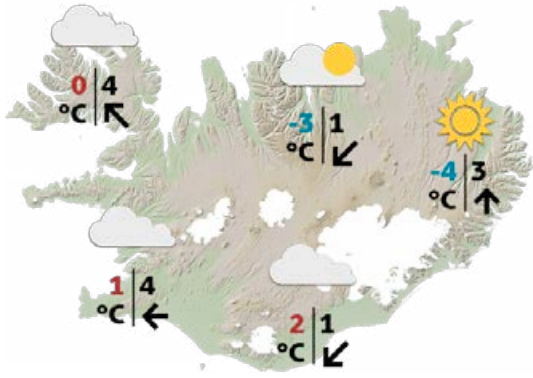
Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík, sími: 411 1111, www.reykjavik.is

BÍÓBÆRINN

FÖSTUDAGA KL. 20.00
ENDURSÝNDUR Á
LAUGARDÖGUM KL. 19.30

HRINGBRAUT

Veðurspá Þriðjudagur



Norðaustlæg eða breytileg átt, 3-10 m/s í dag. Smáskúrir eða el syðst og stöku el við NA-ströndina, annars bjart með köflum. Frost 0 til 8 stig, kaldast í innsveitum á NA-landi, en sums staðar frostlaust syðst. ■

Skák Gunnar Björnsson



Krossgáta

LÁRÉTT

- 1 hégómi
- 5 samstæða
- 6 upphrópun
- 8 kvísl
- 10 tveir eins
- 11 fram að
- 12 virki
- 13 fjarstæða
- 15 matjurt
- 17 févana

LÓÐRÉTT

- 1 ýlfur
- 2 heiti
- 3 amboð
- 4 undirokar
- 7 ódæði
- 9 dugur
- 12 erta
- 14 fljótræði
- 16 tveir eins

1	2	3	4		
5			6	7	
8			9		
10			11		
		12			
13	14				
15				16	
	17				

LÁRÉTT: 1 snobb, 5 par, 6 æi, 8 áfalli, 10 m, 11 tít, 12 borg, 13 órar, 15 laukur, 17 snauð. LÓÐRÉTT: 1 spangól, 2 nafn, 3 orf, 4 bællir, 7 illgerð, 9 atorka, 12 baun, 14 ras, 16 nu.

Alexander Oliver Mai (2.060) átti leik gegn Birki Ísaki Jóhannssyni (2.088) á Unglingameistaramóti Íslands – Meistaramóti Skákskólans.

25. Bxe5! Rxe5 26. Df6 Kf8 27. Bxg6! 1-0. Með þessum snaggaralegu lokum tryggði Alexander sér sigur á mótinu og keppnisrétt í næsta landsliðsflokki Íslandsmótsins í skák. Birkir Ísak varð í 2.-3. sæti ásamt Vigni Vatnari Stefánsyni.

www.skak.is: Allt um mótið! ■

Sudoku

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

		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					

Þrautir 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.

Pondus



Eftir Franda Óverli

Geljan



Eftir Jerry Scott & Jim Borgman

Barnalán



Eftir Jerry Scott & Rick Kirkman

LAUFABRAUÐ

eftir norðlenskri uppskrift

Hægt að panta steikt og ósteikt

BJÖRNSBAKARI
Sími: 561 1433
www.bjornsbakari.is

mánudaga-föstudaga 7.30 - 17.30
laugardaga 8.00 - 16.00
sunnudaga 9.00 - 16.00
Austurströnd 14 • Hringbraut 35

Stílabók

GEFÐU GJÖF TIL HEILLA HEILLAGJAFIR.IS

Barnaheill



Lúffur og hanskar
Verð frá 2.995,-

Mammut Nordic
Down 3 season
Léttur og hlýr dúnpoki
Verð 55.995,-



Nortec Alp 2.0
Flottir alhliða hálkubroddar
Verð 8.995,-

Sniðugar Jólagjafir



Mammut Eigerjoch Pro
Frábær, létt og hlý dúnúlpa
Verð 108.995,-



Head Skíðagleraugu
Mikið úrval af skíðagleraugum á
alla fjölskylduna.



Head Mojo
Skíðahjálmur barna
Verð 9.995,-



Princeton Tec ReFuel
Frábært hlaupa- og
skíðagönguljós
Verð 5.595,-



Ulvang Maristua
Hlýr og góður ullarbolur.
Verð 16.995,-



Skijack
Ómissandi í bílskúrinn
Geymir 2-5 pör af skíðum
Verð 10.995,-



Coxa Thermo Case
Einangrunarpoki fyrir
snjallsíma
Verð 2.995,-



Mammut Kento Guide
High GTX
Frábærir skór í fjallgönguna
Verð 47.995,-
Tilboð 33.597,-



Little Life Ranger S2
Barnaburðarpoki með góðu
burðarkerfi
Verð 34.995,-



20%
afsláttur
af öllum
bretta- og
skíðapökkum



Mammut Ducan 30L
Rúmgóður bækpoki í dagsferðir
Verð 26.995,-



Northug Sunsetter
Frábær í skíðagönguna
Verð 15.995,-



Swix Focus Glove
Hlújar Lúffur með
góðu gripi
Verð 7.995,-



Northug Toblach Tech
Mikið úrval af
skíðagöngujökkum



Swix Blizzard Beanie
Klassísk skíðagönguhúfa
Verð 4.995,-

Kíktu á úrvalið
í vefverslun á www.everest.is



HEAD
NORTHUG



Everest

Kvennamál og smáglæpir

BÆKUR

Markús: á flóttu í 40 ár

Jón Hjaltason
Útgefandi: Völuspá
Fjöldi síðna: 224

Elín Hirst

Bókin Markús: á flóttu í 40 ár er saga Markúsar Ívarssonar sem átti ævintýralega ævi en ekki endilega í góðum skilningi. Hann eignaðist hvorki meira né minna en 15 börn með 8 konum. Því miður var Markús ekki allur þar sem hann var séður, ekki bara í kvennamálum, heldur var hann staðinn að gripdeildum og sat í betrunarvíst í Kaupmannahöfn í þrjú ár. Markús fæddist árið 1833 og lést níraður að aldri árið 1923.

Jón Hjaltason sagnfræðingur, sem skrifar bókina, rekur ættarsögu Markúsar og hefur greinilega lagt á sig mikla vinnu við að rekja slóð hennar.

Hann brýtur líka reglulega upp söguna með köflum þar sem hann útskýrir ýmislegt varðandi samfélagsgerðina á þessum tíma sem er algerlega framandi nútímafólki. Það er gagnlegt við lestur bókarinnar.

Kynferðismál koma talsvert við sögu. Þannig var mjög algengt að ógiftar vinnukonur sætu uppi einar og óléttar eftir að hafa átt í lengri eða skemmri ástarævintýrum. Þær þurftu að taka afleiðingunum sem voru oft þær að láta börnin frá sér til vandalausra, yfirleitt sem hreppsómaga, því fæstar máttu hafa börnin með sér í vinnukonuvistinni. Börn þessi kölluðust sveitarómagar, niðursetningar og ýmsum fleiri nöfnum. Hreppsómagar voru fluttir milli bæja, þar sem lægstbjóðandi fékk viðkomandi einstaklingi í sínar hendur og gat síðan látið vinna að



Jón Hjaltason rithöfundur.

MYND/ADSEND

vild. Stundum voru börn sem hlutu slík örlög heppin og fengu góða vist en því miður eru til margar sögur af slæmri vist þar sem börn og unglingar voru látin vinna myrkranna á milli, þau svelt og beitt líkamlegum refsingum. Það er magnað að hugsa til þess að ekki sé lengra liðið síðan íslenskur almúgi bjó við þau hörmulegu kjör sem lýst er í bókinni.

Skrautlegar lýsingar af æviferli Markúsar og öll þau vandræði sem hann rataði í er einnig áhuga-verð persónusaga þessa kvensama smáglæpamanns, sem þurfti sjálfur að segja skilið við foreldra sína átta ára gamall, vegna þess að þeir gátu ekki séð fyrir honum.

Texti höfundar er skýr og greinar-góður og þægilegur aflestrar. Bókin er ljúfsár, hún lýsir miklum hörmungum sem fólk þurfti að ganga í gegnum á þessum árum og höfundur tekst vel að setja sig inn í aðstæður. ■

NIÐURSTADA: Styrkur bókarinnar felst í lýsingum á ömurlegum lífsaðstæðum og skorti á mannréttindum og þeirri staðreynd hversu stutt er síðan fólk bjó við þessi kröppu kjör hér á landi.

Guð og Salóme leita

BÆKUR

Guð leitar að Salóme

Júlia Margrét Einarsdóttir
Útgefandi: Una útgáfuhúð
Fjöldi síðna: 388

Kristján Jóhann Jónsson

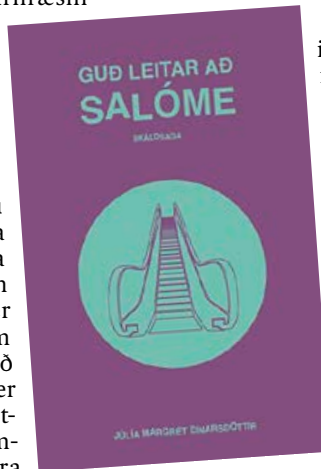
Sagan af Salóme fjallar um leit að ketti, ást sem týndist og sögumann sem týndist sjálfur. Auðvitað týnist stúlkan Salóme ekki með húð og hári, en hún villist á lífsleiðinni. Hún er aðalpersóna og sögumaður, er með okkur gegnum alla bókina en samt fjarverandi og týnd. Að sumu leyti má ef til vill segja að það sé „Guði að kenna“. Trúarofstæki móðurinnar og trúarhrænsni föðurins standa á milli Salóme og þess „sanna góða og fagra“.

Form sögunnar er skemmtilegt. Þetta er bréfaskáldsaga og það tvöfaldar viðhorfið til lesandans. Bréfin eru stíluð á annan lesanda en þann sem bókina les og myndin sem Salóme dregur upp er ætluð honum. Smám saman verður ljóst að þessi útvaldi lesandi er Helga, fyrrverandi ást-kona Salóme, og samband þeirra er tíu ára gamalt.

Bréfin eru varnarrit Salóme. Vegna „illra verka sinna“, eða öllu heldur sektarkenndarinnar, telur Salóme að hún hafi orðið að hrinda Helgu frá sér og reynir, tíu árum seinna, að gera við það sem brotnaði, skrifar Helgu eitt bréf á dag frá 1. til 24. desember 2010 og skutlar þeim sjálf inn um bréfalöguna hjá Helgu. Þannig séð hagar hún sér eins og eltihrællir.



Júlia Margrét Einarsdóttir er spórlétt sögukona. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Sagan er römmuð inn í leitina að kettinum Lúpinu, flækingsketti sem Salóme tekur í föstur. Hún beinir ást sinni að þessum ketti sem svo týnist auðvitað eins og aðrir kettir. Hún týnir þar með þeim sem hún hefur bundið ást sína við, rétt eins og hún týndi Helgu og Guð hefur týnt henni.

Bréfin til Helgu eru skrifuð í leitinni að kettinum. Kötturinn og Helga eiga það sameiginlegt að vera viðfang ófullnægðrar ástar í brjósti Salóme. Á þeim tveimur er þó sá munur að köttinn er hægt að elska án skilyrða en Salóme getur ekki þegið ást Helgu nema hún sé henni samboðin að eigin mati. Segja má að leitinn að kettinum sé umtakið en uppgjörið við ást Salóme og Helgu inntakið í þessari frásögn. Hvarf kattarins knýr Salóme til þess

að leita að ástinni og þar hefst leit Guðs að Salóme. Hin týnda Salóme finnst ef hún hafnar sektarkenndinni og viðurkennir ástina. Svo einfalt er lífið en jafnframt mikilvægt og vandskiðið. Leitinn að Gralnum í nútímanum er leit að ást og friði.

Kristin trú foreldra Salóme hefur lítið með Guð að gera, nema þá að halda honum frá fólki. Þannig er það með kreddutrú og sértrúarsöfnuði. Þangað má rekja þá sektarkennd og sorg sem hér er sagt frá en sögumaðurinn segir einnig frá fjörugri og skemmtilegri fjölskyldu með litríkri spákonu, hressum fyrriröftum, lífsglöðum sjórum og átökum um gildi mannlífsins. Eitthvað fannst mér kunnuglegt við það en átta mig ekki á því hvað það er. Sagan er nokkuð orðmörg en skemmtileg aflestrar og Júlia Margrét er spórlétt sögukona! ■

NIÐURSTADA: Fallega sögð saga um sorg og gleði. Leitinn að hinum elskaða ketti er jafnframt leitinn að Helgu sem er leitinn að Salóme sjálfri. Þannig leitar Guð að fólki. Ástin er hans leitarljós.

Fótbolti, fjölmennning og ADHD

BÆKUR

Alexander Daniel Hermann Dawidsson: Bannað að eyðileggja

Gunnar Helgason
Útgefandi: Mál og menning
Fjöldi síðna: 230

Brynhildur Björnsdóttir

Raunveruleiki og áskoranir barna sem eiga við taugaröskunarsjúkdóma eins og ADHD, einhverfu og fleiri að etja verða æ sýnilegri í skólakerfinu og samfélaginu og þessi raunveruleiki speglast í barnabókunum sem koma út í ár en þar má nefna aðalsöguhetjuna í bók Þógríms Þráinssonar Tunglið, tunglið taktu mig og Ótemjur Kristínar Helgu Gunnarsdóttur þar sem drengur með einhverfu kemur við sögu. Gunnar Helgason tekur efnið einnig til umfjöllunar í bók sem sýnir öll hans bestu höfundareinkenni. Bókin er skrifuð af næmni, mikilli og ákafri réttlætiskennnd, miklum húnur og svo er fótbolti drifkraftur þó ástin komi einnig við sögu.

Bókin hefst á glímu söguhetjunnar Alexanders við kennarann sinn um það hvort hann megji nota legokubba til að reikna



Gunnar Helgason rithöfundur.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

í tíma. Kennarinn sýnir þá strax og svo síðar í bókinni af sér svo óviðeigandi hegðun að sú staðreynd að fjölmörg atvik sem getið er um í bókinni eru byggð á raunverulegum atburðum er bæði sláandi og ólíðandi. En Alexander er vanur að vera öðruvísi. Hann á erfitt með að einbeita sér og til að hjálpa honum gegnum daginn er heimili hans fullt af merktum vekjaraklukkum sem hringja þegar hann á að gera eitthvað. Pabbi hans vinnur mikið og getur ekki leitt hann gegnum dagleg verkefni og mamma hans er farin, við vitum ekki



hvert. Bókin fjallar síðan um samskipti Alexanders og pabba hans við Sólveigu, vinkonu Alexanders, og fjölskyldu hennar þar sem menningarmunur, ástin og sorgin koma við sögu.

Gunnar Helgason hefur einstakt lag á því að skrifa um erfiðar tilfinningar og aðstæður þannig að það sé aðgengilegt og létt yfir án þess þó að næmið fyrir efninu bíði nokkurn skaða. Það að bæði Alexander og Sólveigu og raunar flest bekkjarystkin þeirra eiga sér erlendan uppruna skiptir í raun engu í samhengi sögunnar, þau eru bara íslenskir krakkar í íslenskum raunveruleika að kljást við áskoranir daglegs lífs, missi og ástarskot. Sem er svo gríðarlega mikilvægt að áretta í samfélagi sem er að slíta barnskónum sem fjölmenningsamfélag og takast á við þær áskoranir sem því fylgja.

Umfjöllunin um ADHD er einnig skrifuð af næmi og þekkingu á efninu sem skilar sér vel og dýpkar skilning þeirra sem ekki þekkjast til á veruleika þeirra sem sjá allt víðáka.

Bannað að eyðileggja er von og vísa, ristir djúpt á köflum, eins og höfundar er líka von og vísa og á mikið erindi til allra krakkanna sem eru búnir að rífa í sig fótboltabækurnar og bækurnar um fjölskylduna hennar Stellu auk rottubókanna. Enn einu sinni góð og mikilvæg GunnaHelgabók. ■

NIÐURSTADA: Skemmtileg bók um fótbolta, fjölmenningu og taugaröskun sem enginn nema Gunnar Helga hefði getað skrifað.

NJÓTTU ÞESS AÐ GEFA MEÐ ÞÉR

Lindu Konfekt

Coa 1968



ÞRIÐJUDAGSTILBOÐ SPAÐANS!

16” Pizza
af matseðli
1.600

Í dag fylgja kanilstangir frítt
með öllum pizzupöntunum

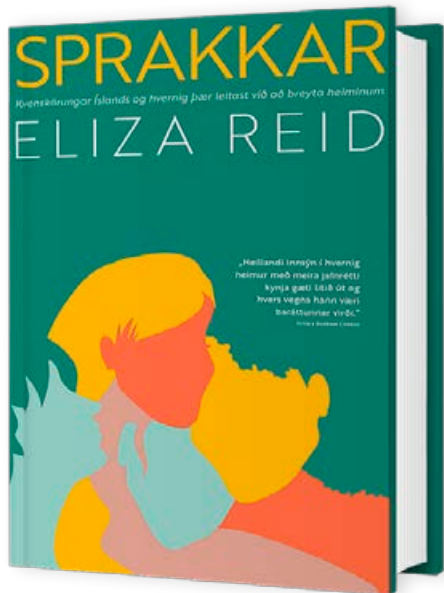
Fríar
kanilstangir



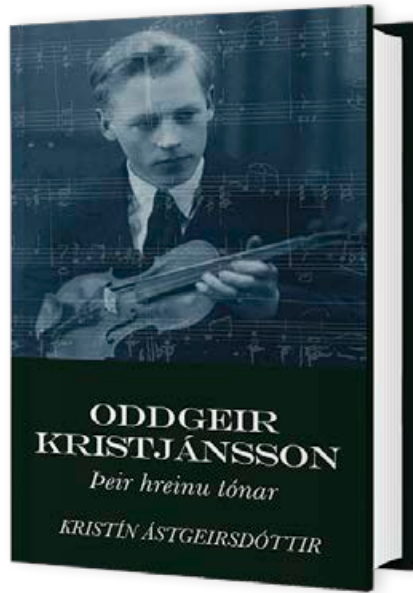
Spaðinn Pizza · Fjarðargata 11 · Dalvegur 32b · spadinn.is



Jólin eru að koma!



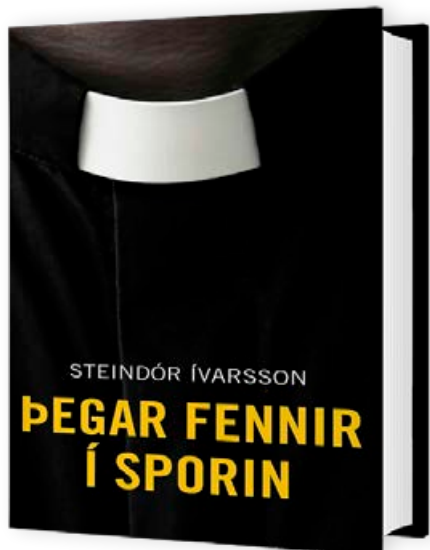
Sprakkar
4.999 kr. VERÐ ÁÐUR 7.299 KR.



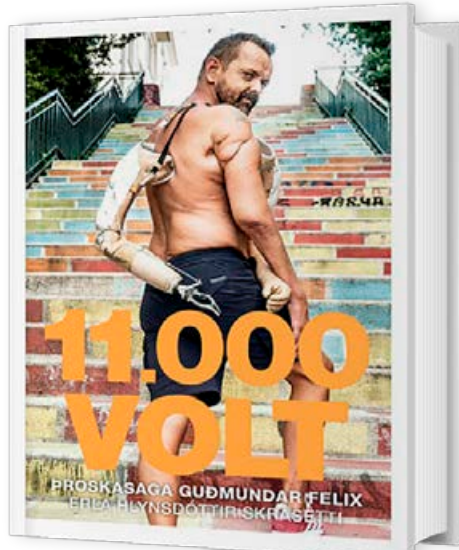
Ævisaga Oddgeirs Kristjánssonar
5.499 kr. VERÐ ÁÐUR 7.499 KR.



Hálfgerðar lygasögur með heilagan sannleika í bland
4.799 kr. VERÐ ÁÐUR 6.499 KR.



Þegar fennir í sporin
4.499 kr. VERÐ ÁÐUR 5.999 KR.



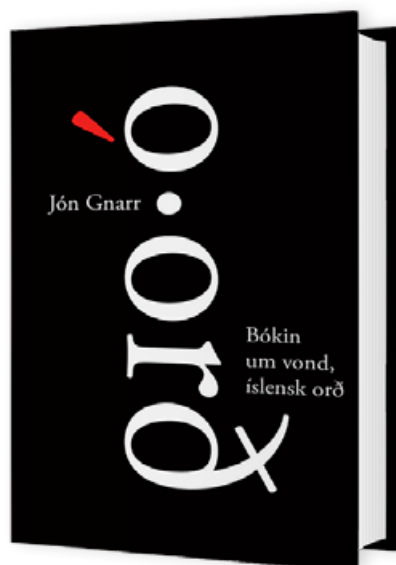
11.000 Volt
5.499 kr. VERÐ ÁÐUR 7.499 KR.



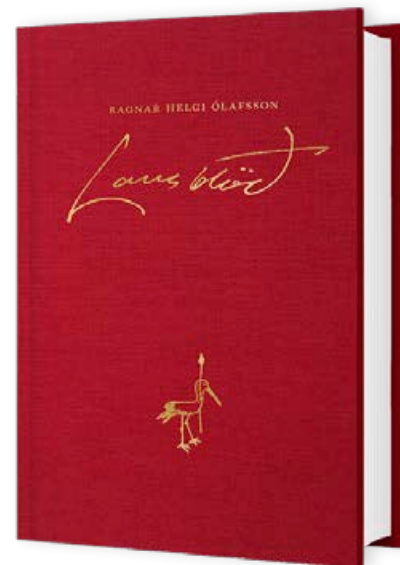
Skáldleg afbrotufræði
5.199 kr. VERÐ ÁÐUR 7.299 KR.



Hitinn á vaxmyndasafninu
4.799 kr. VERÐ ÁÐUR 6.499 KR.



Óorð
4.999 kr. VERÐ ÁÐUR 6.999 KR.



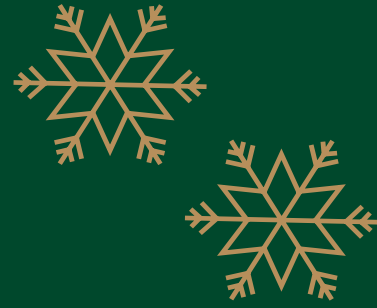
Laus blöð
4.999 kr. VERÐ ÁÐUR 6.999 KR.

Vörurval er mismunandi eftir verslunum. Gildistími tilboðsins er til og með 21. desember eða á meðan birgðir endast. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.

„Kertin standa á grænum greinum, gul og rauð og blá“

-Ragnar Jóhannesson

Þú finnur allar jólagjafirnar fyrir þig og þína í Pennanum Eymundsson.



Snúin kerti frá HAY 6 stk í pakka
3.999 kr.

HAY



Plötuspilari Teac Bluetooth
27.192 kr. VERÐ ÁÐUR 33.990 KR.



Píluspjald 43cm með 6 pílum
3.499 kr.



Nuddbyssu Hyper Pro3 3 litir
19.999 kr. VERÐ ÁÐUR 24.999 KR.



Hringljós Xqisit Selfie 14"
11.999 kr. VERÐ ÁÐUR 14.999 KR.

Allt jólaskraut



**30%
afsláttur**

www.penninn.is
s: 540-2000



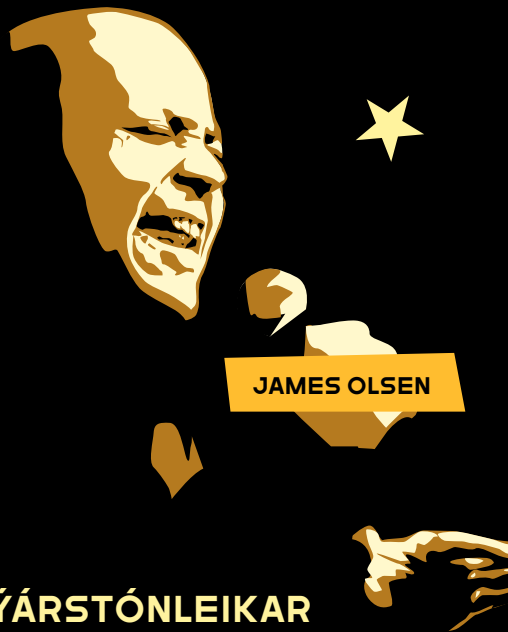
Frí heimsending*
ef pantað er fyrir 10.000 kr.
eða meira á vefnum okkar
*á ekki við um húsgögn og fyrirtækjajónustu

PENNINN

Eymundsson

SR3
STÓRSVEIT
REYKJAVÍKUR
30 ÁRA

TILVALIN
JÓLAGJÖF!



JAMES OLSEN

NÝÁRSTÓNLEIKAR

GULLÖLD SVEIFLUNNAR

9. JANÚAR, ELDBORG



KRISTJANA STEFÁNS

Árvissir og sívinsælir nýárstónleikar stórsveitarinnar eru sem fyrr helgaðir tímabilinu 1930–50, þegar stórsveitir réðu ríkjum á jörðinni og stjórnendur, söngvarar og einleikarar voru poppstjörnur síns tíma. Gestasöngvar eru **Kristjana Stefánsdóttir** og **James Olsen** frá Færeyjum.

Stjórnandi & kynnis: Sigurður Flosason

MIDASALA Á HARPA.IS OG TIX.IS

DAGSKRÁ

21. desember 2021 ÞRIÐJUDAGUR

Þriðjudagur

Hringbraut

- 18.30 **Fréttavaktin** Farið yfir fréttir dagsins í opinni dagskrá.
- 19.00 **Matur og heimili** Sjöfn Þórðar fjallar um matargerð í bland við íslenska hönnun og fjölbreyttan lífsstíl.
- 19.30 **Lifið er lag** Sigurður K. Kolbeinsson fjallar um málefni fólks á besta aldri sem lifir áskoranir og tækifæri efri áraanna.
- 20.00 **433.is** Frétta- og viðtalsþáttur um íþróttirnar heima og erlendis.
- 20.30 **Fréttavaktin (e)** Farið yfir fréttir dagsins í opinni dagskrá.
- 21.00 **Matur og heimili (e)**

RÚV Sjónvarp

- 08.00 **KrakkaRÚV**
- 08.01 **Refurinn Pablo**
- 08.06 **Töluubbar**
- 08.11 **Sögur snjómannsins**
- 08.19 **Poppý kisukló**
- 08.30 **Rán - Rún**
- 08.35 **Sammi brunavörður**
- 08.45 **Skotti og Fló**
- 08.52 **Blæja**
- 08.59 **Konráð og Baldur**
- 09.12 **Múminálfarnir**
- 09.34 **Eldhugar**
- 09.38 **Hvolpasveitin**
- 10.00 **Jóladagatalið. Saga Selmu**
- 10.15 **Jóladagatalið. Jólásótt**
- 10.40 **Kastljós**
- 10.55 **Menningin**
- 11.00 **Heimaleikfimi**
- 11.10 **Eldað með Ebbu - jól**
- 11.40 **Síðasta jólaglag fyrir fréttir**
- 12.35 **Jólin hjá Claus Dalby**
- 12.45 **Útsvar 2008-2009** Sel-tjarnarnes - Hornafjörður.
- 13.45 **Aðstoðarmenn jólasveinanna** Ekkert mál fyrir Jón Pál.
- 13.50 **Jevgení Onegin**
- 15.30 **Opnun** Egill Sæbjörnsson og Rebecca Erin Moran.
- 16.05 **Matarmenning**
- 16.35 **Menningin - samantekt**
- 17.00 **Íslendingar** Jólasveinninn.
- 17.55 **Úti í umferðinni** Sjáumst í myrkrinu. Endurskinsmerki eru nauðsynleg á kvöldin og á veturna þegar dimmt er úti – annars sjáumst við ekki úti í umferðinni. Þetta veit hún Erlen. En hvar er best að setja endurskinsmerkin?
- 18.00 **KrakkaRÚV**
- 18.01 **Jóladagatalið. Saga Selmu**
- 18.14 **Jóladagatalið. Jólásótt**
- 18.41 **Jólamólar KrakkaRÚV**
- 18.45 **Krakkafréttir**
- 18.50 **Jólaglag dagsins** Pálmi Gunnarsson - Óskalistinn.
- 19.00 **Fréttir**
- 19.25 **Íþróttir**
- 19.30 **Veður**
- 19.35 **Kastljós**
- 19.50 **Menningin**
- 20.05 **Pricebræður bjóða til jóla-veislu** Spise med Price - Jul i Lauras køkken
- 20.55 **Kósiheit í Hveradölum - bestu molarnir**
- 22.00 **Tiufréttir**
- 22.15 **Veður**
- 22.25 **Bláa linan** Den tunna blá linjen
- 23.25 **Ögn og skelfing** The Terror
- 00.10 **Dagskrárlök**

Stöð 2 Golf

- 08.30 **Solheim Cup** Útsending frá Solheim Cup.
- 14.15 **Solheim Cup + Lokaathöfn**
- 20.45 **Canary Islands Championship** Útsending frá Canary Islands Championship á Evrópumótaröðinni.

Sjónvarp Símans

- 09.00 **Madagascar. Escape 2 Africa** - isl. tal
- 10.30 **Lási löggubill kemst á sporið** - isl. tal
- 11.40 **Ævintýraeyja Ibba** - isl. tal
- 13.00 **The King of Queens**
- 13.20 **Everybody Loves Raymond**
- 13.45 **Survivor**
- 14.30 **Gordon, Gino and Fred's Great Christmas Roast**
- 15.40 **Hvíti kóalabjörninn** - Ísl. tal
- 17.05 **Fjarsjóðsflakkarar (41.52)**
- 17.15 **Fjarsjóðsflakkarar (42.52)**
- 17.30 **Jóladagatal Hurðaskellis og Skjóðu**
- 17.35 **Dr. Phil**
- 18.20 **The Late Late Show**
- 19.05 **Jóladagatal Hurðaskellis og Skjóðu**
- 19.10 **The Moodys**
- 19.40 **A.P. BIO**
- 20.10 **Christmas Waltz**
- 21.45 **FBI. Most Wanted**
- 22.35 **The Good Fight**
- 23.20 **Lion**
- 01.15 **22 Jump Street**
- 03.05 **Trespass**
- 04.35 **Tónlist**

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 **Veðurfregnis**
- 10.13 **Á reki með KK**
- 11.00 **Fréttir**
- 11.03 **Mannlegi þátturinn**
- 12.00 **Fréttir**
- 12.03 **Hádeggið Fyrri og seinni hluti**
- 12.20 **Hádegisfréttir**
- 12.42 **Hádeggið**
- 13.00 **Dánarfregnis**
- 13.02 **Samfélagið**
- 14.00 **Fréttir**
- 14.03 **Lofthelgin**
- 15.00 **Fréttir**
- 15.03 **Frjálsar hendur**
- 16.00 **Síðdegisfréttir**
- 16.05 **Viðsjá**
- 17.00 **Fréttir**
- 17.03 **Lestin**
- 18.00 **Spegillinn**
- 18.30 **Krakkakastið** Á ferð og flugi um Sviss
- 18.50 **Veðurfregnis**
- 18.53 **Dánarfregnis**
- 19.00 **Jólatónleikar frá Danmörku**
- 20.35 **Mannlegi þátturinn**
- 21.40 **Kvöldsgagan. Í verum, seinna bindi (27 af 32)**
- 22.00 **Fréttir**
- 22.05 **Veðurfregnis**
- 22.10 **Samfélagið**
- 23.05 **Lestin**

Stöð 2 Bíó

- 11.15 **Pokémon Detective Pikachu**
- 13.00 **The Trip to Spain**
- 14.40 **Leynilíf gæludýra 2**
- 16.05 **Pokémon Detective Pikachu**
- 17.50 **The Trip to Spain**
- 19.35 **Leynilíf gæludýra 2**
- 21.00 **After the Wedding**
- 22.45 **The Spy Who Dumped Me** Spennumynd með gamansömu ívafi frá 2018 með Milu Kunis í aðalhlutverki. Vinkonurnar Morgan og Audrey ákveða að fara til Evrópu og slaka á eftir að unnusti Audrey segir henni upp.
- 00.40 **Walking Out**
- 02.15 **After the Wedding**

Stöð 2

- 08.00 **Heimsókn**
- 08.15 **The Mentalist**
- 09.05 **Bold and the Beautiful**
- 09.25 **Jóladagatal Árna í Árdal**
- 09.35 **Divorce**
- 10.00 **Jamie's Quick and Easy Food**
- 10.30 **Út um viðan völl**
- 11.00 **Saved by the Bell**
- 11.30 **The Office**
- 11.50 **The Office**
- 12.10 **Friends**
- 12.35 **Nágrannar**
- 12.55 **Friends**
- 13.20 **The Office**
- 13.40 **Matargleði Evu**
- 14.10 **The Grand Party Hotel**
- 15.05 **Katy Keene** Frábærir nýir þættir þar sem tónlist og tiska spila stórt hlutverk.
- 15.45 **Lögreglan** Vandaðir þættir í umsjá Ágeirs Erlendssonar þar sem fjallað verður um nokkrar deildir lögreglunnar og þeim fylgt eftir yfir nokkurra vikna skeið.
- 16.15 **Punky Brewster**
- 16.40 **10 Years Younger in 10 Days**
- 17.25 **Bold and the Beautiful**
- 17.50 **Nágrannar**
- 18.20 **Annáll 2021**
- 18.26 **Veður**
- 18.30 **Fréttir Stöðvar 2**
- 18.50 **Sportpakinn**
- 18.55 **Ísland í dag**
- 19.10 **Shark Tank**
- 19.55 **Masterchef USA**
- 20.35 **The Goldbergs**
- 21.00 **S.W.A.T.**
- 21.45 **Insecure**
- 22.20 **The Wire**
- 23.20 **Coroner**
- 00.00 **Grey's Anatomy**
- 00.50 **Insecure**
- 01.20 **The Mentalist**
- 02.00 **Divorce**
- 02.30 **Saved by the Bell**
- 02.55 **Friends** Fylgstu með ævintýrum, Ross, Rachel, Joey, Phoebe, Monicu og Chandler frá byrjun.
- 03.15 **Friends**

Stöð 2 Sport

- 08.00 **Subway Körfuboltakvöld**
- 08.55 **Valur - Haukar** Útsending frá leik í Subway deild kvenna.
- 10.35 **Breiðablik - Keflavík**
- 12.15 **Subway Körfuboltakvöld** Subway deild kvenna.
- 13.10 **Subway Körfuboltakvöld** Subway deild karla.
- 14.10 **Grindavík - Keflavík** Útsending frá leik í Subway deild karla.
- 15.50 **Breiðablik - Valur**
- 17.30 **KR - Þór Ak.**
- 19.10 **Tilþriffin**
- 19.55 **Subway Körfuboltakvöld**
- 20.55 **Grindavík - Keflavík**
- 22.35 **Hamar - Álftanes** Útsending frá leik í 1. deild karla í körfubolta.

Stöð 2 Sport 2

- 06.55 **Fulham - Sheffield Wednesday**
- 08.35 **Burnley - Tottenham**
- 10.15 **West Ham - Manchester City**
- 12.00 **Chelsea - Southampton**
- 13.45 **Arsenal - Leeds**
- 15.25 **Fulham - Sheffield Wednesday**
- 17.05 **Football League Show**
- 17.35 **Preston North End - Liverpool**
- 19.10 **Ensku deildabikarmörkin**
- 19.40 **Arsenal - Sunderland** Bein útsending frá leik í enska deildabikarnum.
- 21.40 **Lokasóknin**
- 22.45 **Middlesbrough - Bournemouth**
- 00.25 **Pistons - Rockets**

Nýtt heyrnartæki.
Frá Beltone

Beltone Imagine™

Því barnabörnin hafa frá svo mörgu að segja



Hágæða heyrnartækin frá Beltone **Imagine™** geta valdið straumhvörfum í lífi þínu og þinna. Njóttu þess að heyra betur með nýrri kynslóð heyrnartækja sem skilar einstökum hljómgæðum og tengist beint við snjallsímann þinn eða önnur snjalltæki. Þú tengist fólkinu þínu betur þegar þú leggur við hlustir með Beltone **Imagine™**. Komdu í ókeypis heyrnarmælingu og fáðu heyrnartæki lánuð til reynslu.

Kringlunni • sími 568 7777 • heyra.is

HEYRNARSTÖÐIN



SAMSUNG



Jólagjöfin í ár er Samsung Galaxy



Galaxy Tab A7 Lite

spjaldtölva fylgir með í kaupauka þegar þú kaupir

Galaxy S21 | S21+ | S21 Ultra 5G

Kaupaukinn fylgir með öllum seldum Galaxy S21, S21+ og S21 Ultra fram að jólum hjá öllum helstu söluaðilum eins lengi og birgðir endast.

www.betrabak.is

VERÖLD HVÍLDAR

BETRA BAK – LEGGUR GRUNN AÐ GÓÐUM DEGI

kosy
WALK HAPPY

STORMUR HEILSUINNISKÖR
Með NÍU svæða nuddinnleggi nærðu slökun og vellíðan sem dregur úr spennu og örvar blóðflæði. Heilsuinniskórarnir eru fallegir, hlýir og einstaklega þægilegir.

Verð 9.900 kr.

BOSS
HUGO BOSS

LÚXUS SLOPPAR
Nú frá 19.920 kr.
Fullt verð frá: 24.900 kr.

20% AFSLÁTTUR

20% AFSLÁTTUR

TEMPRAKON ZONE SÆNG
Sæng með innbyggðri hitastýringu. Fylling: Gæsadúnn og fjadrir. 135x200 cm. Verð: 59.900 kr.
47.920 kr. **JÓLAVERÐ**

TEMPRAKON ERGOMAGIC KODDI
Koddi með memory foam svampi og innbyggðri hitastýringu. Verð: 26.900 kr.
21.520 kr. **JÓLAVERÐ**

20% AFSLÁTTUR

JOOP RÚMFÖT CORNFLOWER
140x200 cm. 100% egypsk bómull. Verð: 25.900 kr.
20.720 kr. **JÓLAVERÐ**

ELEGANTE RÚMFÖT BRILLIANT
140x200 cm. 100% egypsk bómull. Verð: 28.900 kr.
23.120 kr. **JÓLAVERÐ**

AFGREIÐSLUTÍMI TIL JÓLA		
MÁN. - MID.	20. - 22. DES.	11-19
FIM.	23. DES.	11-20
FÖS.	24. DES.	10-13
JÓLADAGUR	25. DES.	LOKAD
2. Í JÓLUM	26. DES.	LOKAD
MÁN. - FIM.	27. - 30. DES.	11-18
FÖS. - SUN.	31. DES. - 2. JAN.	LOKAD
MÁN.	3. JAN.	11-18

VEFVERSLUN
www.betrabak.is
OPIN ALLAN SÓLARHRINGINN

FAKAFENI 5 Reykjavík 588 8477
DALSBRAUT 1 Akureyri 588 1100
SKEIÐI 1 Ísafirði 456 4566

Betra BAK

Metsala á Bleiku slaufunni skilaði á fjórðu milljón

Metsala varð á Bleiku slaufu Krabbameinsfélagsins. Alls seldust 32.500 slaufur og 380 viðhafnarslaufur. Slaufan tengist árlegu átaksverkefni til stuðnings baráttunnar gegn krabbameinum hjá konum. Hlín Reykdal þótti heiður að fá að hanna slaufu ársins enda stendur málefnið henni nærri.

ninarichter@frettabladid.is

Salan á Bleiku slaufu Krabbameinsfélagsins sló met í ár en ágóðinn rennur til fjölbreytts fræðslu-, vísinda- og forvarnarstarfs félagsins. Slaufan var til sölu fyrri hluta október í 300 verslunum um land allt.

Hlín Reykdal hannaði slaufuna að þessu sinni og gaf alla sína vinnu við hönnun og framleiðslu hennar og hefur afhent Krabbameinsfélaginu þær 3,6 milljónir króna sem sala Sparislaufunnar 2021 skilaði.

Hönnuð fyrir allan aldur

Hlín segir að hún hafi í upphafi ákveðið að gera hálsmen en ekki nælu. „Ég vildi gera slaufu sem myndi henta breiðum aldurshópi. Eithvað sem stelpurnar mínar myndu ganga með og líka amma.“ Hlín segist í í samtali við Fréttablaðið sömuleiðis hafa ákveðið strax að hafa slaufuna gyllta.

„Gull og bleikur eru svo fallegir saman. Ég fór í slatta þróunarvinnu með þessar slaufur á vinnustofunni minni. Innblásturinn var út frá þessu slagorði: Verum til,“ segir Hlín sem heillaðist mjög af slagorðinu. „Verum til staðar, verum til í dag. Mér fannst það smart þæling og við tókum það með í hönnunarferlið.“

Ég vildi líka hanna slaufuna þannig að eftir október væri til dæmis hægt að taka slaufuna af, og vera bara með skjöldinn með þessu fallega slagorði, Verum til.“

Mikið og mikilvægt starf

„Það var mikill heiður fyrir mig að fá þetta mikilvæga verkefni, af því að Krabbameinsfélagið reidir sig aðeins á sölu og styrki af þessum toga, en ekki á fjárframlög frá ríkinu.“ segir skartgripahönnuðurinn.

„Þau eru að vinna þarna stórkostlegt starf, fyrir bæði aðstandendur og þá sem eru að glíma við krabbamein og líka eftirmeðferð. Ég vissi ekki fyrir en núna hversu umfangsmikið starf þau vinna og það kom mér á óvart,“ segir Hlín og bætir við að samstarfið hafi verið sérstak-



Hlín Reykdal þótti mikill heiður að hanna Bleiku slaufuna. MYND/DÓRA DÚNA



”

Ég vissi ekki fyrir en núna hversu umfangsmikið starf þau vinna og það kom mér á óvart.

lega ánægjulegt. „Það var svo gaman að vinna með félaginu, þetta er allt svo magnað fólk.“

Málefnið stendur Hlín nærri en faðir hennar, myndlistarmaðurinn Jón Reykdal, lést úr krabbameini árið 2013. „Maður hefur þannig upplifað þennan sjúkdóm af eigin raun,“ segir hún. ■

Seint kemur Grúskari en kemur þó

odduaevar@frettabladid.is

Ný tíu laga plata með Grúski, Grúsk II – Beneath it all, er komin út á Spotify og á geisladisk. Á plötunni eru tíu lög og textar eftir Einar Oddsson, en hann segir að platan hafi upphaflega átt að koma út fljótlega eftir útkomu fyrri plötu sveitarinnar, en sú plata kom út fyrir tíu árum.

„Við gáfum út plötu fyrir tíu árum og þessi plata er framhald og var svo gott sem tilbúin fljótlega eftir þá fyrri. Hún átti því að koma út fyrir en svo bara liður tíminn og áður en maður vissi af voru þetta orðin tíu ár,“ segir Einar. Hann er ánægður með afraksturinn.



Einar Oddsson tónlistargrúskari fylgir Grúski eftir. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Grúsk er stúdíóhljómssveit sem er mynduð í kringum lagasmíðar Einars, þar sem hinir ýmsu tónlistarmenn koma við sögu og andi tónlistar áttunda áratugarins svífur yfir vötnum. Upptökustjórn á plötunni var í höndum Péturs Hjaltested.

„Ég samdi megnið af þessum lögum þegar ég var unglingur, svona milli 1975 og 1980,“ segir Einar, en textana segist hann hafa samið síðar.

„Þetta er búið að vera mjög skemmtilegt ferli og fint að þetta er nú loks komið fyrir sjónir almennings. Þá er þetta ekki lengur bara niðri í skúffu.“ ■

AUGLÝSINGAÐEILDIR – AUGLÝSINGASTJÓRI: Guðaf Bjarnason guðaf@torg.is, ALMENNAR AUGLÝSINGAR: SÍMI 550 5050: Auður Hünfjörð audur@frettabladid.is, Hjördis Zoëga hjordis@frettabladid.is, Hlynur Þór Steingrímsson hlynur@frettabladid.is, Reynir Elís Þorvaldsson reynir@frettabladid.is, Örn Geirsson orn@frettabladid.is, FÓLK/SÉRBLÖÐ SÍMI 550 5078: Arnar Magnússon arnar@frettabladid.is, Jóhann Waage johannwaage@frettabladid.is, Jón Ívar Vilhelmsson jonivar@frettabladid.is, Ruth Bergsdóttir ruth@frettabladid.is, FÓLK OG SÉRBLÖÐ EFNÍ: Elin Albertsdóttir elin@frettabladid.is, RÁÐAUGLÝSINGAR /FASTEIGNIR SÍMI 550 5056: Hrannar Helgason hrannar@frettabladid.is, TÍMAMÓTA- OG ÞJÓNUSTUAUGLÝSINGAR SÍMI 550-5055: Arna Rut Kristinsdóttir arnarut@frettabladid.is



TÆKIFÆRI TIL AÐ

PANNA SIG

PÖNNUTILBOÐ ALLA DAGA Í DESEMBER

STÓR PIZZA ★ 1.590

PEPPERONI • HAWAII • MARGARITA • EF ÞÚ SÆKIR

pizzahut.is - 515 1617 - Smáralind og Staðarbergi 2-4 Hafnarfirði



Hátíða afgreiðslutímar

21. - 23. des	10 - 21
24. des	10 - 14
25. - 26. des	Lokað
30. des	10 - 20
31. des	10 - 15
1. jan	Lokað

Allir afgreiðslutímar á bonus.is

*Smáratorg, Skeifan og Spöng
21. - 23. des opið frá 10 - 23

BÓNUS



2.498

kr./kg



Norðlenskt kofareykt

Kjarnafæði kofareyktur hangiframpartur úrbeinaður

3.598

kr./kg



Norðlenskt kofareykt

Kjarnafæði kofareykt hangilæri úrbeinað

1.798

kr./kg



m/beini

Ali Hamborgar hryggur

1.398

kr./kg

Kæst og söltuð skata

Fiskbúðin okkar



398

kr./900 g



Bónus forsoðnar kartöflur

279

kr./500 g



Bónus rúgbrauð

1.479

kr./50 stk.



Andlitsgrímur

459

kr./ stk.



Covid sjálfspróf

1.398

kr./kg

m/beini



1.798

kr./kg

úrbeinaður



Þarf ekki að sjóða

Bakþankar

Hauks Arnar
 Birgissonar



Dönsum við í kringum...

Til að syrgja Kim Jong-il, fyrrverandi leiðtoga Norður-Kóreu, sem lést fyrir sléttum tíu árum, hafa þarlend stjórnvöld bannað skemmtanir og næstu daga mega þegar landsins ekki einu sinni hlæja. Ætla má að lögregla þar í landi standi nú í ströngu við að elta uppi fólk sem sést með bros á vör.

„Fólk var að dansa, það þurfti að taka á því... það á ekki að vera að dansa,“ sagði í einni frétt ríkisfjölmiðilsins á sunnudag. Þó ekki ríkisfjölmiðils Norður-Kóreu, eins og margir kynnu að halda, heldur íslenska ríkisfjölmiðlinum og voru ummælin höfð eftir aðstoðaryfir-lögregluþjóni höfuðborgarsvæðisins í viðtali á RÚV eftir annasama sóttvarnanótt um helgina. Það er því ekki bara í Norður-Kóreu sem lögregluþjónir þurfa að „taka á“ borgurum sem leyfa sér að stíga dans og nú eru sams konar fréttir fluttar af lögregluáðgerðum beggja landa. Það er hrollvekjandi staðreynd. Þrjúbólusett fólk með neikvætt hraðpróf í farteskinu má eiga von á því að lögregla hafi af því afskipti ef það skemmtir sé of mikið. Og í landi „hinna frjálsum“ sendi Hvíta húsið frá sér eftirfarandi yfirlýsingu fyrir fjórum dögum: „Til ykkar óbólusettu, þið eruð að horfa fram á vetur af alvarlegum veikindum og dauða fyrir ykkur, fjölskyldur ykkar og sjúkrahúsin sem þið munuð senn fylla.“ Vá! Er Trump enn forseti?

Sagt er að vegurinn til heljar sé oftast varðaður góðum ásetningi. Barátta við veiru hefur nú gengið lengra og lengur en nokkurn hafði óráð fyrir í upphafi. Vonandi vaknar heimsbyggðin ekki of seint upp af þessum vonda draumi og kjánalegar fréttir frá Norður-Kóreu einskorðast við þann hluta heimsins. ■

OPID FRÁ 10-19 ALLA DAGA TIL JÓLA

Satzuma

VERÐ FRÁ 490 TÆKIFÆRIS-GJAFIR

ALLT FYRIR GRÆJUJÓL HJÁ TÖLVUTEK

JÓLA TILBOÐ

Verð frá 7.992

GOOGLE NEST GRÆJUR

TÖLVUTEK
 Reykjavík • Mörkín 3 | Akureyri • Undirhlöð 2

★ GERIÐ GÆÐA & VERÐSAMANBURÐ ★

FULLKOMIN ÞÆGINDI

um jólin



BODYPRINT
 Reverie

STILLANLEG HJÓNARÚM

MEÐ BODYPRINT DÝNU
 - EIN ALLRA BESTA HEILSUDÝNA Í HEIMI

Verð frá kr. 539.900.-

RÚMFÖT Í ÚRVALI

Í SVÖRTU KÖSSUNUM



YFIR 100 TEGUNDIR

EITT MESTA ÚRVAL LANDSINS

Fallegar jólagjafir FRÁ SVEFN & HEILSU



Einstakar ullarsængur & koddar



Dúnsængur & koddar



Fallegir náttslöppar



Vönduð handklæði

Svefn & heilsa

★★★★★

Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu



BALDURSNESS 6 - AKUREYRI



VERSLUN & OUTLET - LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK



GHENT

HANDGERÐ HEILSURÚM
 - FYRIR ÞÁ ALLRA KRÖFUHÖRÐUSTU

FYLD'S
 The Belgian Bed

DURANCE JÓLAILMUR 2021



PANDORA HÆGINDASTÓLAR

HLEÐSLUSTÓLL MEÐ 3 MÓTORUM

Verð frá kr. 249.900

FALLEG HÖNNUN OG ÞÆGINDI



LISTHÚSINU LAUGARDAL s. 581 2233
 BALDURSNESSI 6, AKUREYRI s. 461 1150

OPID virka daga frá kl. 10-18 og laugardaga frá kl. 12-16

UMBOÐSAÐILAR Húsgagnaval, Höfn í Hornafirði og Bara snilld, Egilsstöðum | svefnogheilsa.is



UM FJÓRÐUNGUR LANDSMANNA SEFUR Á DÝNU FRÁ SVEFN & HEILSU*
 *Samkvæmt könnun frá Gallup.