

KYNNINGARBLAÐ

MIDVIKUDAGUR 23. DESEMBER 2020

Jólin



Ólafía Hrönn leikkona fer ekki troðnar slóðir þegar kemur að jólaskrauti. Hún fönðrar mest allt sjálf. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Jólatré úr sushi-prjónum

Ólafía Hrönn Jónsdóttir leikkona, eða Lolla, eins og hún er oftast kölluð, er mikið jólabarn og hefur ánægju af öllu föndri. Hún notar einfalda hluti í jólaskrautið og endurnýtir þá á skemmtilegan og óvenjulegan hátt. ➔2

Fáðu Fréttablaðið sent rafrænt í morgunsárið



Þú getur skráð þig á frettabladid.is, á Facebook eða bara skannað QR kóðann

FRÉTTABLAÐIÐ

Framhald af forsiðu →

Matarást
SjafnarSjöfn
Þórðardóttir
sjofn@torg.is

Ólafía Hrönn hefur ánægju af því að fönndra en aðspurð segir hún að það sé voðalega misjafnt hvort hún fönndri eitthvað fyrir jólin. „Stundum er maður á kafi í vinnu, það er að segja ef maður tekur þátt í jólasýningunni hjá Þjóðleikhúsinu. Það er líka misjafnt hvað fönndurástriðan er sterk í mér. Ég hef órlítið verið að hekla jólakútur og get alveg gert það í vinnunni þegar verið er að greiða mér og farða, þá finnst mér voðalega gott að hafa eitthvað að gera.“

Klósettrúllur notaðar
í diskamottur

Í ár voru serviettuhringir aðal jólaföndrið hjá Ólafíu Hrönn. „Ég sá fallega diskamottu í Byko, rauða og glansandi, svo jólalega. Ég fjárfesti í henni og klippti klósettrúllu eftir henni endilangri og límdu svo diskamottuna við og setti hringinn saman aftur en hafði hann minni. Eins gerði ég þetta án klósettrúllu, skreytti þetta með pakkaböndum á sumum en mér finnst líka fallegt að hafa þetta bara einfalt. Ég held að ég hafi fengið þarna 30 serviettuhringi fyrir 450 krónur. Ég er afar stolt að segja frá jólaskrautinu sem ég útbjó í ár, ég heklaði yfir krukku-lök og þá kemur þyngd í jóladjásnið og saumaði svo í með gylltu pakkabandi.“

Ólafía Hrönn segist ekki hafa haft mikið fyrir jólunum gegnum tíðina. „Ég geri þetta allt, en mér finnst þetta ekki svo mikið mál, það tekur enga stund að setja upp jólin. Adventukransinn er aðeins fjögur kubbakerti á bakka og svo set ég fallega jólahluti í miðjuna. Ég hef aldrei bakað fyrir jólin, kaupi deig og set inn í ofninn fyrir barnabörninn, þótt það sé bara til að fá jólakökulinn í hús.“

Ég er jafnframt afar stolt af heimatilbúna jólatrénu sem ég bjó til. Miðjan á því er pappírurulla sem kemur innan úr pappírskúkarull-



Jólaborðið með rauðum dúk og ýmsu handunnu skrauti.



Hér má sjá jólatréð í nærmynd. Heldur óvenjulegt.



Jólatréð er óvenjulegt en það er búíð til úr pappahólk og sushi-prjónum. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Það er ekkert verið að flækja málin.

um. Greinarnar eru sushi-prjónar. Ég var eitt sinn á leikferð og leikhópurinn fór út að borða og fékk sér sushi og þá greip ég tækifærið og hirti alla sushi-prjónana, bingó, þá var komið jólatré. Þetta jólatré er sérstaklega sniðugt á milli hátíða því þá dreg ég alla prjónana úr og set í fallegan poka og kem því fyrir



Jólakökur á borðum hjá Lollu.

inni í hólkinum. Alveg dýrðlegt,“ segir Ólafía Hrönn og ótrúlega hamingjusöm með útsjónarseminu í sér.

Skemmtiatriði
besta jólagjöfin

„Mér finnst skemmtilegast að hitta í mark með jólagjöf, sjá bæði



Jólaskrautið þarf ekki að vera flókið eins og sjá má hér.

undrun og þakklaeti í senn, það er afskaplega gaman og gefandi. Svo er náttúrulega ávallt skemmtilegast að sjá minnstu börnin taka þátt á jólunum, það er bara frábært skemmtiatriði.“

Ólafía Hrönn heldur fast í jólahéðir. „Ég fer ávallt í kirkju og börnin með, þó að eitthvað hafi verið um skróp síðustu ár. Mér finnst það hátíðlegt og síðan er maður orðinn glorsoltinn eftir messu og þá er notalegt að setjast til borðs. Ég sagði oft við krakkana mína að á jólunum eigi maður að haga sér vel og hugsa eins og Jesú, fyrirgefa og vera umburðarlyndur, draga fram þá kosti sem gott kristilegt uppeldi hefur kennt.“

Jólarauðkálið
er stórmerkilegt

Ólafía Hrönn deilir tveimur uppskriftum með okkur sem henni finnst ótrúlega skemmtilegt að gera.

„Mér fannst alltaf svo merki-legt þegar ég heyrði að fólk var að útbúa sitt sérstaka jólarauðkál. Vá, svakalega er þetta myndarlegt fólk, hugsaði ég. Ég elska rauðkál og geri mitt rauðkál á svo einfaldan hátt að það er varla hægt að segja frá því. Fyrir ketó fólk þá er þetta sniðugt. Skera niður rauðkál og setja á pönnu þannig að það hylji alla pönnuna. Hella vatni yfir pönnuna, þannig að vatnsyfirborðið liggja í sömu hæð og rauðkálið og sjóða það þar til rauðkálið er búíð að drekka í sig vatnið. Næst sletti ég rauðvinsedikunni yfir, einum



Meira að segja rósirnar á jólaborðinu hefur Lolla fönndrað af snilld.

til tveimur töppum. Að lokum strái ég einni til tveimur matskeiðum af steviusykri og hræri í þessu og bingó, tilbúið.“

Brauð að hætti Lollu

100 g sólblómafræ
100 g graskersfræ
50 g brokkolí
4 egg
1 tsk. vinsteinslyftiduft

Byrjið á því að hita ofninn í 180°C með blæstri. Næsta skref er að setja sólblómafræ og 70 g af graskersfræjum í matvinnsluvél. Maukið eins vel og hægt er. Setjið brokkolíð út í ásamt maukinu og bætið eggjum út í. Hrærið vel og setjið síðan vinsteinslyftiduftið út í og eina teskeið af salti og hrærið stutt. Hellið síðan þessum 30 g af graskersfræjunum sem eftir eru yfir eða bætið í deigið eftir smekk, bæði fínt. Það má setja deigið í múffuform eða brauðform og setja síðan í ofninn og baka vel. Þið sjáið þegar brauðið er að byrja að brenna, þá er það tilbúið.

„Mér finnst alla jafna mjög gaman að elda en er ekki alveg eins fær í bakstri.“
Gleðileg jól.

GLEÐILEGA HÁTÍÐ

Opíð til 23 í kvöld

FELDUR

V E R K S T Æ Ð I

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

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

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

Útgafandi: Torg ehf | Ábyrgðarmaður: Björn Viglundsson | Sölumenn: Arnar Magnússon, arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652, Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 550 5657, Jón Ivar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 550 5654, Jóhann Waage, johannwaage@frettabladid.is, s. 550 5656, Ruth Bergsdóttir, ruth@frettabladid.is, s. 694 4103.

Zonnic NIKÓTÍNÚÐI

HAGKVÆMUR KOSTUR
TIL AÐ HÆTTA AÐ REYKJA



zonnic® TAKTU STJÓRNINA!

Zonnic pepparmint munnholsúði inniheldur nicotin, 1 mg/úða, og er lyfið notað til meðferðar við tóbaksfíkn. Ráðlagður skammtur er 1-2 úðar á þeim tíma þegar sígarettu væri venjulega reykt eða ef löngun gerir vart við sig. Úða skal munnholsúðanum á milli kinnar og tanna. Lesið vandlega upplýsingar á umbúðum og í fylgiseðli fyrir notkun lyfsins. Leitið til læknis eða lyfjafræðings sé þörf á frekari upplýsingum um áhættu og aukaverkanir. Sjá nánari upplýsingar um lyfið á www.serlyfjaskra.is. Nicovum AB. NIC201204 – Desember 2020.

Smáauglýsingar

550 5055

Afgreiðsla smáauglýsinga og sími er opin alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki



Nýr Ford Transit 18 manna BUS. Tilbúinn með mæli og leiðsögukerfi. Langt langt undir listaverði. Verð m.v. hópferðaleyfi 4.790.000,- án vsk.

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

Þjónusta

Pípulagnir

PÍPULAGNINGARÞJÓNUSTA

Viðgerðir, viðhald og nýlagnir.

Uppýsingar í síma 868-2055

Búslóðaflutningar

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

Húsviðhald

LOFTSTOKKAHREINSUNIN

- FYRIRTÆKI
- FJÖLBÝLISHÚS
- SKIP
- VEITINGASTAÐIR

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

PROSTONE

- » Smíðavinna
- » Múrvinna
- » Málningarvinna

Þjónustum einstaklinga, fyrirtæki og húsfélög

519 7780
prostone@prostone.is

Nudd

NUDD NUDD NUDD
Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Lausir tímar. Sími 694 7881, Janna.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. 663 0746.

Þjóðum hagstætt verð í töfluskripti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Keypt & Selt

Til sölu

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði!

JS LJÓSASMIÐJAN
LJÓSAHREINSUNAR-
SLÁTTUMÉLAÞJÓNUSTAN
Skemmuveggi 34 - 200 Kóp. Sími 554 0661

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

gefsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar



NÝ SENDING!



Nitró - Urðarharvari 4 - 557 4848 - nitró.is

Óskast keypt

STAÐGREIÐUM OG LÁNUM
ÚT Á: GULL, DEMANTA,
VÖNDUÐ ÚR OG MÁLVERKI!

Hringar, hálsmen, armbönd, Rolex, Cartier, Patek Philippe o.fl. Hringdu núna og fæðu tilboð þér að kostnaðarlausu!

www.kaupungull.is

Opíð mán - fös 11-16,
Skiopholt 27, 105

Upplýsingar í síma 782 8800

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS
Sérgeymslur á mjög góðum
verðum. Frá 2-17 m². S: 564-6500

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma. Geymslur fyrir dánarbúið, allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is



Mat á umhverfisáhrifum

Álit Skipulagsstofnunar

Framleiðsla á 6.800 tonnum af laxi í sjókvíum í Ísafjarðardjúpi á vegum Háafells ehf.

Skipulagsstofnun hefur gefið álit sitt um mat á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106/2000. Álitð liggur frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík. Álitð og matsskýrslu Háafells ehf. er einnig að finna á vef stofnunarinnar www.skipulag.is.

ÚTBOÐ



21329 – TILBOÐ Í FULLNAÐAR- HÖNNUN Á BÍLAKJALLARA UNDIR SÓLEYJARTORGI

Nýr Landspítali ohf. (NLSH) óskar eftir tilboðum í fullnaðarhönnun á bílakjallara undir Sóleyjartorgi sem verður hluti af nýjum Landspítala við Hringbraut í Reykjavík (sjá www.nlsh.is) og flokkast undir opinberar framkvæmdir samkvæmt lögum nr. 84/2001 um skipan opinberra framkvæmda. Hér er um að ræða almennt útboð, auglýst á evrópska efnahagssvæðinu (EES). Fyrirkomulag útboðs er að bjóðendur skulu annarsvegar skila inn upplýsingum um hæfi og hinsvegar tilboði í þóknun fyrir ráðgjafarstörf. Ekki verður greitt fyrir þátttöku í útboðinu. Tungumál útboðs þessa og alls verkefnisins er íslenska.

Tilboðum skal skila rafrænt inn á TendSign fyrir kl. 10:00 þann 9. febrúar 2021.

Nánari upplýsingar er að finna í rafrænu útboðskerfi Ríkiskaupa, <https://tendsign.is/>

Leiðbeiningar:
https://www.rikiskaup.is/is/innkaup_og_utbod/upp-lysingar-fyrir-bjodendur/skil-a-tilbodum-tendsign

Borgartúni 7c, 105 Reykjavík
Sími 530 1400
www.rikiskaup.is

RÍKISKAUP



Kæru viðskiptavinir

Við sendum ykkur bestu óskir um gleðileg jól.
Þökkum viðskiptin á árinu.

Megi komandi ár verða ykkur farsælt

...með kveðju frá starfsfólki

VERSLUNARTÆKNI
www.verslun.is

geiri
www.geirihf.is

STÓRELDHÚS
FOODSERVICE DESIGN AND SHOPFITTINGS

Straumur
...hillukerfi

Velkomin í sýningarsalinn Draghálsi 4 - Sími 5351300 - verslun@verslun.is

Taktik 5695#



MATUR OG HEIMILI
MEÐ SJÖFN ÞÓRÐAR

Lifandi þáttur um matargerð og bakstur í bland við innanhússarkitektúr, hönnun og fjölbreyttan lífsstíl.

mánudaga kl. 20.30

BONUS



HRINGBRAUT