



Forræðisdeila Olgu  
**Flúði**  
barns-  
föður  
á Íslandi

20. DESEMBER 2019 / 51. TBL. 109. ÁRG. / VERÐ 995 KR.



**Bragðprófun**

**ÞETTA ER BESTA  
HANGIKJÖTIÐ**



**BÓNORÐ Á STRÖNDinni OG  
GJÖF Í SKUGGA SKILNAÐAR**

# DV

**Bubbi Morthens**

*Hégóminn  
er harður  
húsbóndi*

**DRÍFA**  
FATAHREINSUN

Eru sparifötin ekki  
örugglega tilbúin  
fyrir jólin?

**Opið**  
Virka daga  
08:30 - 16:00  
Laugardaga  
11:00 - 13:00

Hringbraut 119 - t: 562 7740 - Ertu á Facebook

„Ég sakna  
rólegheitanna“

**JÓLABÖRN Á TÍRÆÐISALDRI  
RIFJA UPP BERNSKUJÓLIN**

*Við blásum nýju lífi í hlutina*

**SANDBLÁSTUR  
BLÁSTUR.IS  
S: 555-6005**

Helluhrauni 6, 220 Hafnarfirði



## Fleyg orð

„Nú þarf ég að rífa upp jólapakka og þykjast vera glaður. Hvíllk sóun á pappír!“

– Ozzy Osbourne

## Á þessum degi, 20. desember



1370 – Gregoríus XI. varð páfi.



1699 – Pétur mikli fyrirskipaði að nýja árið skyldi hefjast 1. janúar í stað 1. september eins og áður hafði verið.



1930 – Landspítalinn tók til starfa.



1983 – Alþingi samþykkti frumvarp um kvótakerfi á fiskveiðar.



1987 – Yfir 4.000 manns fórust þegar filippseyska farþegaskipið Dona Paz brann og sókk eftir árekstur.

# BIÐLISTAR FULLIR AF HUNDUM

## ■ Tugir hunda á biðlista ■ Blástur og það vinsælar meðferðir

**M**iklar annir eru hjá hundasnyrtistofum fyrir hátíðirnar og þurfa margar stofur að vísa hundum frá eða skrá þá á biðlista.

**Hundasnyrtistofan Gæludýr.is** Hundasnyrtistofa Gæludýr.is segir annir miklar: „Við erum með yfir 30 þrjátíu hunda á biðlista.“

Annirnar hjá þeim byrja um þremur vikum fyrir jól og eins verður álika mikið að gera í kringum páska. Á þeim árstíðum fara hundar mikið úr hárum og því upplagt að skella þeim í blástur til að létta álagið á ryksugunni heima við. Það fari eftir tegundum og aðstæðum hvaða snyrtimeðferðir verða fyrir valinu.

„Það er náttúrulega mismunandi. Sumir koma bara í það og blástur. Sumir koma í svokallaða léttsnyrtingu og svo eru sumir sem fara í svona rakstur og snyrtinu. En ég held að allar stofur séu með langa biðlista fyrir jólin.“

### Hundahúsið

Í sama streng tekur Hundahúsið í Kópavogi, hundasnyrtistofa sem hóf störf núna í sumar.

„Það er búið að vera ágætlega mikið að gera. Allavega fullbókað í dag. Við hins vegar setjum fólk ekki á biðlista heldur reynum frekar að koma því fyrir.“ Þar sem stofan er ný eru þetta fyrstu jólin sem hún er starfrækt.

„Okkur fannst ekki nægilega margir hundasnyrtar lærðir á Íslandi svo við skelltum okkur í nám til Spánar og Bretlands.“ Eins og hjá hundasnyrtistofunni hjá Gæludýr.is fer það eftir mikið eftir tegundum og hundi hvaða meðferð verður fyrir valinu. „Hárlosmeðferð er mjög vinsæl, og það og jólaklipping.“

### Dekurdýr

Dýrasnyrtistofan Dekurdýr í Kópavogi fagnaði 10 ára afmæli þann 1. desember. Þegar blaðamaður hafði samband mátti strax heyra að nóg var að gera á þeim bænum.

„Það er búið að vera mjög mikið að gera. Það mikið að við erum með biðlista, sem við náum því miður ekki að klára fyrir jólin. Það eru um þrjátíu á biðlista núna og það er eftir að við náðum að vinna listann töluvert niður.“

Líkt og hjá hinum stofunum koma hundar mikið til Dekurdýra til að láta blása burt laus hár, enda mikill hárlostími runninn í garð.

„Það er rosalega misjafnt. Það og blástur er mikið fyrir jólin því hundar eru mikið að fara úr hárum. Svo eru reyndar mjög margir sem eru rakaðir þrátt fyrir að það sé kalt og svoleiðis því eigendunum finnst það betra.“

Það eru því bæði menn og hundar sem skella sér í lagningu fyrir jólin og miðað við annir hjá þeim stofum sem DV heyrði í, þá þurfa líklega sumir hundar að fara í jólaklippingarköttinn. ■



## 5 hugmyndir að jólagjöfum handa óvini

### Glimmer-sprengja

Það er örugg og fljótverk ávisun upp á drasl og tiltekt þegar viðkomandi opnar glimmer-sprengju. Þegar viðkomandi býst ekki við henni getur hann fljótt orðið styggur á því sem í fyrstu virtist vera saklaus opnun gjafar. Glimmer á það einnig til að festast alls staðar og við hvað sem er. Grikkurinn magnast ef fjölmennt er í kringum þiggjandann og allir í sínu fínasta þússi. Eitt-núll fyrir þér.



### Gjafabréf í „Óvissuferð“

Hvað er meira gefandi en að láta óvininn hlaupa yfir þröskuld? Þar kemur sterk inn að smíða heimagera gjafabréf upp á (hvað annað?) óvissuferð, eða einfaldan ratleik. Þá er gefandi búinn að panta tíma hjá fjármála- eða tryggingaráðgjafa, svo dæmi sé nefnt. Á gjafabréfinu kæmu fram skýr skilaboð um götuheiti og tímasetningu. Möguleikarnir eru endalausir.

### Notuð fullorðins-leikföng

Hin ýmsu fullorðinsleikföng verða seint tilefni í slæmar jólagjafir, en ef einstaklingur opnar jólapakka þar sem slík tæki blasa við óinnþökkvæð getur ímyndunaraflíð farið á milljón. Viðkomandi einstaklingur gæti þá rekið upp stór augu og spurt: „Til hvers?“ Áður en hann velti fyrir sér öllum notkunarmöguleikum sem tólin byðu upp á. Vertu bara viss um að gjöfin sé merkt frá jólasveinum.



### Kerti og búið spil

Kerti og spil hafa lengi verið fastur fylgihlutur jólahefða. Ein hugmynd að útrúningi hefðarinnar væri að finna einhvern sem tilheyrir billausum lífsstíl og gefa viðkomandi bilakerti. Til að kóróna þessa gjöf skal gott og plastpakkað púsluspil fylgja með, en það sem þiggjandinn veit ekki er að gefandi hefur fjarlægt hátt í tíu einingar úr púsluspílinu. Martróðin og árátta-þráhyggjan hefst með litlum skrefum.

### Brotin loforð

Snilldin liggur oft í einfaldleikanum. Það er yfirlétt gaman að fá sendan veigamikinn jólapakka sem gæti innihaldið allan andskotann. Þess vegna er sniðugur leikur að finna stóran pappakassa, fylla hann af krumpuðum dagblöðum, jafnvel þykum og þungum steinum – til að gefa í skyn að innihaldið kunnir að vera brothætt, sem er ávallt spennandi. Gættu þess líka að pakka kassanum inn minnst fjórum sinnum til að tryggja frekari tímaeyðslu hjá þiggjandanum.





Vinsælasta Fjölskyldusýningin

á Íslandi

# MAMMA KLIKK!

Uppselt  
í janúar

Tryggið ykkur  
miða í febrúar

Sýningar  
í febrúar



Laugardagur	1. febrúar kl 13 og 16
Sunnudagur	2. febrúar kl 13 og 16
Laugardagur	8. febrúar kl 13 og 16
Sunnudagur	9. febrúar kl 13 og 16
Laugardagur	15. febrúar kl 13 og 16
Sunnudagur	22. febrúar kl 13 og 16
Laugardagur	23. febrúar kl 13 og 16

tix:is

## Hver er hann?



■ Hann er fæddur 28. janúar 1961 í Reykjavík.

■ Hann lauk BA-prófi í sagnfræði frá Háskóla Íslands árið 1996.

■ Hann var kvikmyndagagnrýnandi Morgunblaðsins frá 1986 til 2001.

■ Hann gaf út sína fyrstu bók árið 1997.

■ Skáldsögur hans eru komnar á þriðja tug og hafa verið þýddar á tugir tungumála.

SVAR: ARNALDUR INDRÍAS

## Það er staðreynd að...



Víð landnám var Vatnajökull langt um minni en hann er í dag og hét þá Klofajökull.



Ned Flanders í Simpsons er örvhentur.



Um 40.000 Bandaríkjamenn slást á salerinu á hverju ári.



Jóلاكötturinn er þekktur fyrir að éta börn sem ekki fá flíkur fyrir jólin.



Á hverju ári fær Paul McCartney um 250.000 pund vegna stórsmyllsins Wonderful Christmas Time.

# OLGA FLÚÐI TIL LETTLANDS MEÐ DÓTTUR SÍNA

## Óttast um öryggi dóttur sinnar á Íslandi Barnsfaðir Olgu sakar hana um barnsrán

Auður Ösp Guðmundsdóttir  
audur@dv.is



**O**lga, lettnesk kona, sem búsett var hér á landi í tíu ár segir íslenskan barnsfaðir hennar hafa beitt hana hótunum eftir að hún flutti aftur heim til Lettlands með unga dóttur þeirra. Maðurinn krefst þess að fá barnið afhent og sakar Olgu um barnsrán. Olga segir hann lítinn sem engan áhuga hafa sýnt dótturinni fram að því. Segist hún óttast um öryggi dóttur sinnar á Íslandi.

Olga ræddi um aðstæður sína við lettneska fréttamiðilinn Apollo fyrr í mánuðinum. Olga er fædd og uppalin í borginni R zekne í austurhluta Lettlands en hún flutti til Íslands árið 2009, eftir að hún útskrifaðist úr skóla. Þar kynntist hún íslenskum manni og hófu þau sambúð. Olga segir manninn hafa látið sig hverfa eftir að hún tilkynnti honum að hún væri ófrísk. „Hann vildi augljóslega ekki eignast barnið vegna þess að hann var mjög ungur, hann var sjálfur nýlega orðinn lögráða,“ segir hún.

„Ég er dauðhrædd um að dóttir mín verði tekin frá mér endanlega,“ segir Olga. Ljósmynd/skjáskot af Apollo

Hún segir manninn hafa þrýst á hana að gangast undir fóstureyðingu, en það hafi hún ekki viljað gera. Hún segir þau hafa tekið upp sambúð að nýju meðan á meðgöngunni stóð, en aðeins í stuttan tíma.

Eftir að dóttirin fæddist öðlaðist Olga tvöfalt ríkisfang, á Íslandi og í Lettlandi. Á sama tíma var hún skráð sem einstæð móðir

í Þjóðskrá, enda bjó hún ekki lengur með barnsfaðir sínum. Hún segir manninn ekki hafa sýnt neinn áhuga á að umgangast barnið, og aldrei hafi hún fengið greitt meðlag.

„Á tímabili voru einhver samskipti, vegna þess að mér fannst nauðsynlegt að dóttir mín fengi að umgangast pabba sinn. En hann sýndi henni engan áhuga,“ heldur hún áfram.

Olga segir að á þessum tíma hafi hún þurft að reida sig á bætur til að draga fram lífið. Stundum hafi hún ekki átt peninga fyrir mat og þurfti hún þá að leita til hjálparstofnana. Hún fór að eigin sögn aftur út á vinnumarkaðinn þegar dóttir hennar varð orðin aðeins eldri. Á tímabili þurfti hún að vera í tveimur störfum til að geta séð sér og dóttur sinni farborða. Hún segir barnsfaðir sinn seinna meir hafa byrjað að taka örlítið meiri þátt í lífi dótturinnar en áður, hann hafi hitt hana við og við og fylgt henni í leikskóla. Þá hafi hann loksins farið að greiða meðlag með dótturinni.

Olga segir manninn ekki hafa sýnt neinn áhuga á að umgangast barnið. Ljósmynd/Apollo

Olga segir það hafa komið að því að hún vildi flytja aftur til heimalandsins, enda var henni ljóst að engin atvinnutækifæri biðu hennar á Íslandi. Dóttir hennar hafði þá lokið fyrsta bekk í grunnskóla. Segist Olga hafa tjáð barnsfaðir sínum að hún vildi flytja til Lettlands með dótturina.

Olga að segir þær mæðgur hafa heimsótt fjölskyldu sína í Lettlandi og í kjölfarið hafi hún notað tækifærið og svipast um eftir



„Ég er dauðhrædd um að dóttir mín verði tekin frá mér endanlega, ef hún fer til Íslands.“

hentugu námi eða vinnu. Segist hún hafa tjáð barnsfaðir sínum á þeim tíma að hana langaði að flytja aftur til heimalandsins.

Hún segir manninn ekki hafa viljað ræða málið frekar á þeim tímabili, en stuttu seinna fór Olga ásamt dóttur sinni í frí til Lettlands. Hún segir barnsfaðir sinn hafa sagt að henni væri frjálst vera áfram í Lettlandi, en hann vildi að dóttir þeirra kæmi aftur til Íslands, þar sem hann vildi að hún héldi áfram grunnskólanámi hér á landi. Olga segir hann hafa

hótað öllu illu ef hún myndi ekki skrifa undir umgengnissamning.

„Hann fór þá að hóta mér því að koma út og sækja barnið, þar sem hann væri í fullum rétti til þess. Ég er dauðhrædd um að dóttir mín verði tekin frá mér endanlega, ef hún fer til Íslands,“ segir Olga en hún kveðst hafa boðið barnsfaðir sínum að koma út til Lettlands og hitta stúlkuna þar.

Fram kemur að málið verði tekið fyrir hjá lettneskum dómstólum seinna í mánuðinum. ■

## Hættum að skoða auglýsingabæklinginn



### Svarthöfði

**Þ**ú finnur ekki betri tíma fyrir hápunkt neyslu- og efnishyggunnar en í desembermánuði ár hvert, enda flokkast jólin út af fyrir sig sem ein stór söluvara. Meira að segja jólasveinninn sjálfur í sínu nútímaformi spratt upp úr auglýsingaherferð fyrir gosdrykk á fjórða áratugnum.

Hátíðirnar selja, enn fremur er það leitinn að hamingjunni sem rokselur og birtingarmynd hennar og togstreita um samfélagslega stöðu fólks er aldrei meira áberandi en rétt fyrir árslok þegar Last Christmas er komið í spilun nánast í þúsundasta skipti.

Stundum geta jólin verið

hin yndislegustu. Svarthöfði finnst gaman að taka sér hátíðarfrí frá Helstirninu um mitt skammdegið og henda tánnum í loftið. Það kannast trúlega allir við ímyndina sem tengja má við póstkort og auglýsingabæklinga; myndarleg fjölskylda situr eða kúrir saman, jafnvel í sófa með sparibrosin, arineldinn í augsýn og sennilega ein ljót jólaþeysa eða tvær.

Staðreyndin er aftur á móti sú að aðdragandi jóla getur breytt fólki og sérstaklega börnum í algjör skrímsli. Í nútímaheimi eru jólin ranglega benduláð við Jesú og almættið svokallaða. Flest okkar eru orðin trúlaus og höldum við í hátíðarhefðirnar af vana frekar en að þær séu tákn

ljóss, umhyggju og góðra gilda.

Sölu- og sýndarmenska jólanna er þannig uppsett að flest fólk finnur fyrir þörf til að tengja hátíðirnar við glæsta hamingju, sem getur verið til mikils ætlast þegar annar hver Íslendingur glímur við þunglyndi af einhverju tagi þegar dagsljósið kemur og fer eins og jólasveinn í miðri vinnutörn. Margir hræðast það jafnvel að vera aleinir yfir hátíðirnar og þarf þá stoppa þessa hugsun í fæðingu.

Margir hafa ekki efni á því að halda upp á jólin, eða gefa uppáhaldsfrænku sinni gjöf eða neyðast til að hlada í heimagerðar jólagjafir handa afkvæmum frekar en rafknúna leikfangið sem kostar fúlgju fjár



en veitir skammtímaánægju í miðjum usla.

Að mati Svarthöfða getur þessi stöðuga leit að hamingju í kringum hátíðirnar verið streituvaldur á tíma sem er nógu átakanlegur fyrir, þegar nægja ætti að anda, vera og huga að samverunni án alls glingursins – þótt glingrið fegri vissulega ljósmyndirnar og sjálfurnar. Viðleitnin til að breyta heimilinu í auglýsingabæklinginn skapar ákveðna fullkominarárættu sem aldrei verður að veruleika. ■



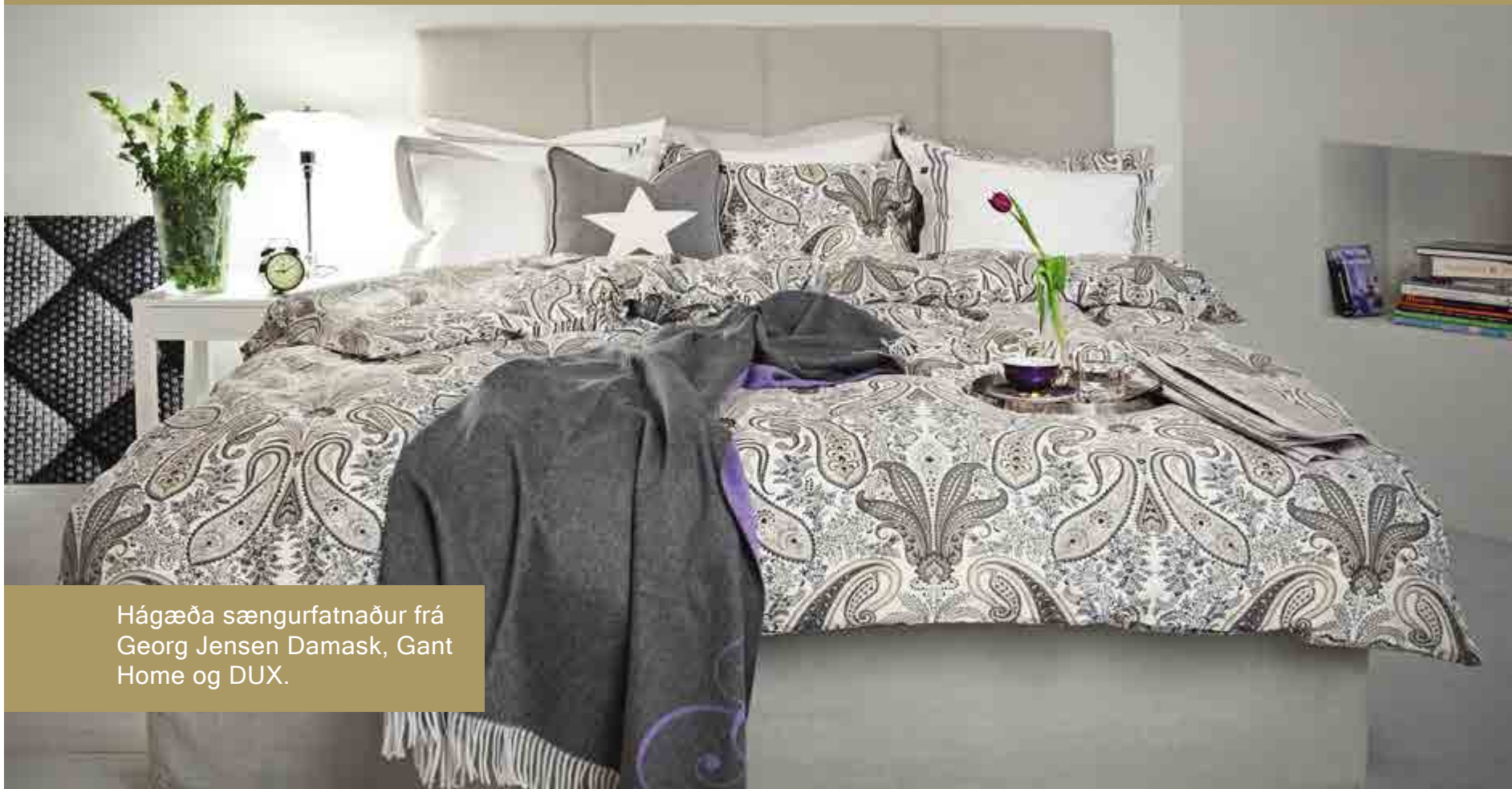
# 15% afsláttur

af dúnsængum og koddum

Frábærar gæsadúnsængur og koddar úr hvítum gæsadún.

# 15% afsláttur

af öllum sængurfatnaði og lökum til jóla



Hágæða sængurfatnaður frá Georg Jensen Damask, Gant Home og DUX.

DUXIANA  
Ármúla 10  
S-5689950  
duxiana.com

DUXIANA®

Háþróaður svefnbúnaður

# UPPLIFÐU MARTRÖÐ FYRIR BRÚÐKAUP Á ÍSLANDI

■ Ástfangið þar í hremmingum ■ Endalaus skriffinnska eyðilagði næstum því stærsta dag lífsins

Auður Ösp Guðmundsdóttir  
audur@dv.is



Shanti Python og Stefán Örn lentu í ótrúlegum hrakförum áður en þeim varð kleift að gifta sig á Íslandi þann 31. október síðastliðinn. Erfiðleikar og endalaus skriffinnska tengd umsókn Shanti um Schengen-vegabréfsáritun gerðu þeim erfitt fyrir. Shanti rekur söguna á bloggsíðu parsins Swirl Iceland.

## Skylt að sækja um áritun

Á heimsíðu Útlendingastofnunar segir:

„Ísland er aðili að Schengen-samstarfinu. Það er samstarf 26 ríkja og miðar að því að tryggja frjálsa för fólks innan Schengen-svæðisins.

Samræmd Schengen-áritun er gefin út af öllum ríkjum Schengen-svæðisins. Þessi áritun gildir um ferðir til allra Schengen-ríkjana og er því ekki nauðsynlegt að sækja sérstaklega um áritun til Íslands, nema í þeim tilvikum þegar Ísland er aðaláfangastaður.

Allir áritunarskyldir einstaklingar, sem ekki hafa gilda Schengen-áritun í ferðaskilríki sínu, þurfa að sækja um vegabréfsáritun í viðkomandi sendiráði áður en komið er inn á Schengen-svæðið og til landsins. Aðeins tvö sendiráð Íslands annast útgáfu Schengen-áritana, það eru sendiráðin í Moskvu og Peking.

Að öðru leyti hefur utanríkisþjónustan falið fyrirsvarið

öðrum Schengen-samstarfsríkjum í um 120 borgum víðs vegar um heim. Þau sendiráð sem fara með fyrirsvar fyrir Íslands hönd í áritunarmálum sjá um afgreiðslu umsókna fyrir íslensk stjórnvöld.

Vegabréfsáritun er m.a. gefin út fyrir ferðamenn, fjölskyldu-heimsóknir, opinber erindi, viðskiptaheimsóknir og námsferðir.“

## Virtist einfalt í fyrstu

Shanti kemur frá Jamaíku og var það þar sem að Stefán bað hennar í september síðastliðnum. Í kjölfarið tóku þau ákvörðun um að Shanti flyttist búferlum til Íslands, þar sem þau ætluðu að halda brúkaup, mánuði síðar. Það var því lítil tími til stefnu og næsta skref var að sækja um vegabréfsáritun svo Shanti gæti ferðast til Íslands.

„Þetta virtist einfalt í fyrstu, ég fékk Schengen-áritun með litlum vandræðum og í kjölfarið hófst brúðkaupsundirbúningur.“

Vandræðin byrjuðu hins vegar þegar Shanti lenti á Íslandi nokkrum dögum síðar. Þaríð stóð í þeirri trú að áritunin myndi endast í tvo mánuði. Eftir að Shanti hafði verið á Íslandi í tólf daga komust þau að því að Shanti mátti aðeins vera á Íslandi í fimm-tán daga. Hún átti því aðeins þrjá daga eftir áður en áritunin rynnir út. Shanti þurfti þess vegna að fljúga aftur til Jamaíku og þá tók við heilmikið vesen við að redda henni flugmiða til baka áður en áritunin rynnir út. Ljóst var að ef hún yrði lengur á Íslandi þá gæti hún ekki sótt aftur um Schengen-áritun, sem myndi þýða að ekkert

yrði af brúðkaupinu. Þarinn tókst loks að finna laust flug til Panama og þannig var hægt að koma Shanti út af Schengen-svæðinu, í bili.

## Óþægileg tilfinning

Shanti kveðst hafa fengið tíma hjá þýska sendiráðinu tveimur dögum eftir að hún lenti á Jamaíku, í þeim tilgangi að sækja aftur um Schengen-áritun. Hún hafði í millitíðinni náð að fylla út alla pappíra, en starfsmanni sendiráðsins þótti grunsamlegt að hún væri nýkomin frá Íslandi og væri strax á leið þangað aftur.

Shanti kveðst hafa reynt að útskýra stöðuna fyrir starfsmanninum með því að segja að hún væri ekki enn búin að hitta alla í tengdafjölskyldunni. Á þessum tímamarki voru aðeins sex dagar í settan brúðkaupsdag. Shanti segir starfsmann sendiráðsins hafa sýnt henni samúð og samþykkt að gefa út áritunina einum degi fyrr, með því skilyrði að Shanti legði aftur fram flugáætlunina, sem léti þá virðast sem umsóknin hefði gengið í gegn á fimm dögum, en ekki fjórum dögum.

Shanti segist engu að síður hafa haft óþægilega tilfinningu, og fundið á sér að eitthvað myndi fara úrskeiðis. Stefán hins vegar hrósaði happi og tók þá áhættu að bóka flugmiða fyrir þau bæði þannig að þau myndu hittast í Frankfurt og fljúga þaðan saman til Íslands.

Fjórum dögum síðar hafði Shanti gert allar nauðsynlegar ráðstafanir fyrir flutninga og



## Þetta virtist einfalt í fyrstu

brúðkaup, pakkað niður og var tilbúin til brottfarar. Þegar hún kom í þýska sendiráðið biðu hennar hins vegar slæmar fréttir. Í ljós kom að vegabréfsáritunin var ekki gild fyrr en degi fyrir áætlaðan ferðadag til Þýskalands. Það þýddi að Shanti mátti ekki koma inn á Schengen-svæðið fyrr en tveimur dögum eftir að flugmiðarnir voru gildir. Ekkert var hægt að gera og gat

Shanti þess vegna ekki flogið til Þýskalands.

Þarinn tókst því að lokum að láta þússa sig saman á settum degi á Íslandi, 31. október, og stefnir á að halda annað brúðkaup á Jamaíku í nánustu framtíð. „Þannig að, að lokum fengum við það sem við höfðum óskað okkur.“ ■

## Húsfélagapjónusta

✓ Bókhald og fjármál

✓ MÍNAR SÍÐUR

✓ Húsfélagafundir

✓ Þjónustusaga húss

✓ Önnur þjónusta

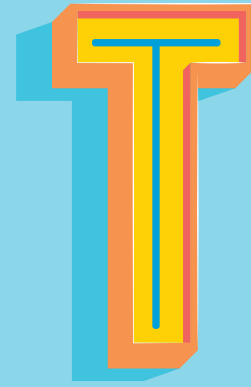
Leiðandi í hagkvæmni og rekstri húsfélaga

• EIGNAumsjón

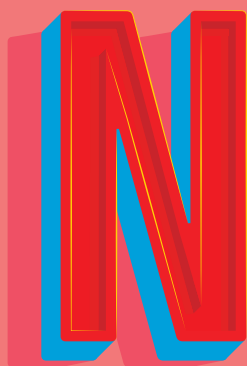
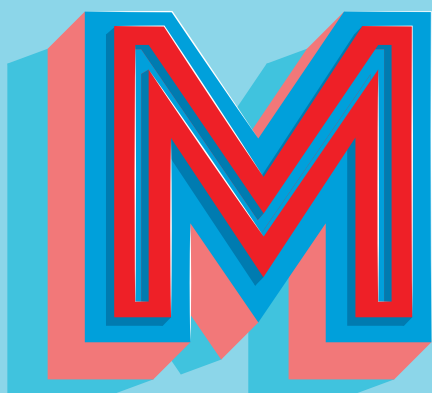
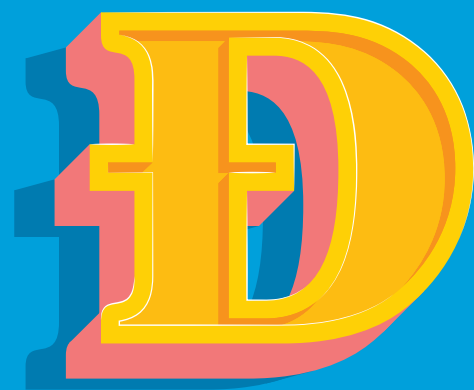
www.eignaumsjon.is

Suðurlandsbraut 30 • Sími 585 4800

Móðurfélagið  
kynnir:  
TÍMAMÓTA-  
VIÐBURÐ



50  
frábær hár



15. febrúar  
2020  
Eldborg í Hörpu

**Hálfrar aldar afmæli Hljómsveitar allra landsmanna!**

Ragnhildur Gísladóttir, Egill Ólafsson, Þóður Árnason, Valgeir Guðjónsson, Jakob Frímann Magnússon, Bryndís Jakobsdóttir,  
Ásgeir Óskarsson, Eyþór Gunnarsson, Guðmundur Pétursson, Ingibjörg Elsa Turchi og fleiri.

Hápunktar af hljómsveitarferli sem á sér engan líka!

Miðasala á [Tix.is](https://www.tix.is), í miðasölu Hörpu og í síma 528 5050

  
VÍKING  
BRUGGHÚS



Suðurlandsbraut 14  
2. hæð

FRÉTTASKOT  
512 7070  
ABENDING@DV.IS

Útgáfufélag: Frjáls fjölmiðun ehf. Stjórnarformaður: Sigurður G. Guðjónsson  
Frákvæmdastjóri: Karl Garðarsson Ritstjóri: Lilja Katrín Gunnarsdóttir  
Prentun: Torg prentfélag Dreifing: Póstdreifing

DV áskilur sér rétt til að birta adsent efni blaðsins á stafrænu formi og í gagnaböndum án endurgjalds. Öll viðtöl blaðsins eru hljóðrituð. Notkun á efni blaðsins er óheimil án samþykkis.

Aðalnúmer: 512 7000  
Auglýsingar: 512 7050  
Ritstjórn: 512 7010

## Sandkorn

### Jinga gjaldþrota

Skiptum er lokið vegna gjaldþrots fyrirtækisins Jinga ehf., en samkvæmt fyrirtækjaskrá sá félagið um rekstur auglýsingastofu. Fyrirtækið er í eigu kvikmyndagerðarmannsins **Júlíusar Kemp**, sem leikstýrði til að mynda Reykjavík Whale Watching Massacre og Blossa 810551 og var í hlutverki framleiðanda í Lof mér að falla og Vonarstræti. Engar eignir fundust í búinu en lýstar kröfur í búíð námu rúmlega þremur og hálfri milljón.



## Lítt þekkt ættartengsl

### Söngkona og útvarpsmaður

Körfuboltakappinn Kjartan Atli Kjartansson hefur átt góðu gengi að fagna í fjölmiðlabransanum síðustu ár, hvort sem það er á prenti, í útvarpi eða sjónvarpi. Kjartan er sonur Ásu Steinunnar



Atladóttur hjúkrunarfræðings og Kjartans Sigtryggssonar, fyrrverandi lögglumans. Fósturdóttir Kjartans eldri er söngkonan Ruth Reginalds, sem búsett hefur verið erlendis síðustu ár. Ruth er Íslendingum góðkunn og hefur lagt sitt af mörkum í jólahéðir margra með laginu

Þú komst með jólin til mín ásamt Björgvini Halldórssyni.



Annasamur tími þeir sem höndla með jólatré hafa nú í nógu að snúast.

MYND: EYÞÓR ÁRNASON

# Jólin koma, sama hvað

## Leiðari

Lilja Katrín Gunnarsdóttir  
lilja@dv.is



Þótt ég muni ansi lítið úr barnæskunni fyrr en ég er um það bil fimm til sex ára, þá man ég alltaf svo sterkt eftir jólonum, eins og velflestir aðrir. Við munum eftir jólonum, hvort sem stundirnar eru góðar eða slæmar. Gleði eða sorg. Ég get prísað mig sæla fyrir að mínar jólaminningar eru nánast allar góðar.

Í blaðinu rifja bæði ungir og aldnir upp jólin. Þekktir Íslendingar segja frá eftirminni-

legustu jólagjöfni og vistmenn Hrafnistu rifja upp jólin í denn. Í þessum frásögnum velflestur kemur bersýnilega í ljós að það eru litlu hlutirnir sem skipta máli. Heimagerðu gjafirnar og sjaldséðu eplin. Notalegu stundirnar með þeim sem maður elskar. Eins klisjulega og það hljómar. En klisjur eru oftast sannar.

Ég er svo heppin að ég á fjölda fólks til að halda upp á jólin með. Foreldra sem eru enn á lífi, góðar systur og systrabörn, yndislegan maka og æðisleg börn. Einnig eru tveir hundar, nokkrir sniglar og gullfiskar. Heimili þar sem allt er á rúí og stúi. Snoturt, lítið jólatré og ævafornt jólaskraut í bland við

það nýja.

Á jólonum er tími til að njóta. Manni finnst þau koma alltof fljótt. Manni finnst eins og maður geti aldrei sýnt fólkinu sem maður elskar hvað maður metur það mikils. Keyrir um bæinn í leit að hinn fullkomnu gjöf. Syngur með poppuðum jólalögum með tárin í augunum. Lúnir handleggirnir ráða vart við að lyfta tuskunni en það þarf samt að vera hreint fyrir jól! Allir þurfa að vera hreinir og fínir. Maturinn þarf að vera tilbúinn klukkan 18 og hann þarf að vera besti matur ársins. Allir þurfa að vera í góðu skapi. Engin tár hér, takk. Þvílík pressa sem við setjum á okkur sjálf.

Við gleymum því að jólin koma, sama hvað. Þau koma á slaginu sex, sama hvað tautar og raular. Þau sem eru heppin eins og ég ættu bara að vera þakklát, þó að sykurbúinuðu kartöflurnar misheppnist og yngsta barnið taki ekki annað í mál en að vera í hreindýranáttfötunum með hor út á kinn. Við ættum að vera þakklát fyrir það sem við eigum; matinn sem er á borðinu og stundarinnar sem við eigum í faðmi þeirra sem við elskum mest. Því það er nú einu sinni svo að það eru ekki allir jafn heppinir. ■

## Spurning vikunnar

Hvaða ilmur minnir þig á jólin?



Bensínlykt. Ég fór alltaf á snjósleða í sveitinni á Nesjavöllum um jólin.

– Ómar Úlfur Eypósson



Hjá mér er það hangikjöts- og eða ham-borgarhryggjarilmurinn sem neglir stemninguna. Ekki er verra ef það hanga þurrkaðar appelsínusneidar um eldhúsið eins og var gert stundum heima.

– Aron Freyr Þorsteinsson



Þegar afi kveikir á vindlinum sínum. Alltaf eftir matinn á aðfangadag fær afi sér vindil. Besta jólalýkt í heiminum.

– Anna Kristín Arnarsdóttir



Makkarónur sem minna mig mest á jólin. Kanill er í sterku öðru sæti vegna þess að oft voru soðnar kanilstangir í desember til að fá ilminn.

– Vigdís Björg Valgeirsdóttir



*Óskum landsmönnum og  
viðskiptavinum okkar gleðilegra  
jóna og farsældar á komandi ári.  
Þökkum viðskiptun*

 **HVAMMSHÓLAR**

ROTÞRÆR ÁN SITURLAGNA  
SITURTANKUR Í STAÐ SITURLAGNA

SKOLPHREINSISTÖÐVAR

FYRIR:

HÓTEL

HEILSÁRSHÚS

SUMARHÚS



GRÆNT ALLA LEIÐ

SIGURÐUR VIGGÓ HALLDÓRSSON PÍPULAGNINGAMEISTARI



+354 660 4085



SIGGI@HVAMMSHOLAR.IS

# AF HVERJU ÆTTI EINHVER AÐ VILJA MIG?

■ Eva var 34 ára þegar hún lét æskudrauminn rætast ■ Eini Íslendingurinn með sjaldgæfan augnsjúkdóm

**E**va Óskarsdóttir var 34 ára gömul, tveggja barna móðir þegar hún tók þá ákvörðun að láta æskudrauminn rætast og skella sér í leiklistarnám. Hún hefur farið með aðalhlutverk í kvikmynd og lauk nýlega framleiðslu á annarri þar sem hún fór einnig með hlutverk. Saga Evu er áminning um að við erum skaparar í eigin lífi.

## Eitthvað vantaði

Árið 2010 hafði Eva verið búsett í Austurríki um árabíl ásamt þarlandum eiginmanni og tveimur börnum. Hún rak farsælt fyrirtæki á sviði menntunar og hafði komið sér vel fyrir í lífinu en fann að eitthvað vantaði.

„Ég var eins og svo margar íslenskar konur. Við eigum það til að vinna eins og brjálæðingar. Á þessum tíma var ég ekkert að pæla í sjálfri mér og hugsaði bara að ég yrði að sýna öllum hvað ég kynni; ég væri einskis virði ef ég væri ekki að vinna eins og vitleysingur.“

Ég var komin með einhverja 250 kúnna, fjölda starfsmanna og staðan var þannig að ég þurfti annaðhvort að minnka við mig eða stækka við mig. En ég vissi að þetta var ekki minn draumur. Minn draumur var alltaf leiklist. En ég hafði alltaf lokað á leiklistina, ég var svo hrædd við það. Af hverju ætti einhver að vilja mig?“ segir Eva í samtali við blaðamann.

Mér skilst að þetta ár hafir þú greinst með ólæknandi augnsjúkdóm.

„Já, ég er víst eini Íslendingurinn sem er með þennan sjúkdóm. Þarna fékk ég að vita að það væri ekki víst hversu lengi ég myndi hafa sjón. Það er víst mjög misjafnt hvernig þetta er hjá þeim sem eru með þennan sjúkdóm,“ segir Eva en hún notar linsur í dag og er með rúmlega 70 prósentu sjón á vinstra auganu.

Sjúkdómsgreiningin skapaði þrýsting á Evu um að fara að lifa í núinu.

„Ég varð svo rosalega hrædd, enda með tvö ung börn. Ég ætlaði ekki að verða blind, það kom ekki til greina. En á endanum reyndist þessi sjúkdómur vera mín blessun. Þetta hristi upp í mér og fékk mig til að horfa á líf mitt. Ég var 34 ára, með fyrirtæki sem gekk vel, ég var með fjölda fólks í vinnu, ég átti tvö heilbrigð börn, ég var í hjónabandi sem virkaði. En ég var ekki hamingjusöm. Mér fannst ég vera föst. Og ég hafði einhvern veginn ekki gert mér grein fyrir því fyrir en þarna. Það vantaði eitthvað.“

## Eldri en sumir kennararnir

Eva rifjar upp atvik sem átti eftir að hafa djúpstæð áhrif á hana. Hún var stödd á Íslandi ásamt eiginmanni og börnum og þau fóru með fjölskyldu Evu í sumarbústað.

„Allt í einu missti ég sjónina á vinstra auga og allt varð svart. Ég varð skíthrædd. Ég bað manninn minn að fara og ná í strákinn okkar, vegna þess að ég fann fyrir sterkri löngun til að vera ein. Ég fór út í náttúruna, sat þar alein og grét og grét, talaði við guð og alheiminn og lofaði að ef ég fengi sjónina aftur þá myndi ég taka til í lífi mínu, ég myndi passa sjálfa mig. Sjónin kom aftur. Ég grét þetta burt.“

Í kjölfarið seldi Eva fyrirtækið og það gerði henni kleift að fjármagna nám í leiklistarskóla í Austurríki.

„Ég var náttúrulega langelst af öllum í bekknum, flestir voru í kringum 18, 19 ára. Ég var meira að segja eldri en sumir af kennurunum! Margir tímar voru mjög erfiðir og ég efaðist um sjálfa mig. Oft langaði mig að gefast upp. Það kom auðvitað upp þessi rosalega hræðsla: hræðslan við að eldast, hræðslan við að vera ekki lengur átján ára,“ segir Eva en hún tekur undir með að konur verði mun oftar fórnarlömb aldursfordóma en karlar. Á meðan eldri karlmenn mega safna gráu hári mega konur varla fá hrukkur. „Ég hugsaði loks með mér: „Jæja Eva, þú verður þú bara þessi sem ryður

brautina, þú verður þá bara fyrirmynd fyrir hina. Þessi sem finnur sína leið.“ Eftir að ég lauk náminu í Austurríki þá fann ég á mér að ég þyrfti að fara á aðra staði, kynnað öðru fólki, frá meiri hreyfingu á líf mitt. Þannig að ég fór til Þýskalands og Ítalíu og sótti námskeið þar. Og síðan fór ég til Los Angeles.“

## Misjöfn viðbrögð frá fólki

Eva fékk mismunandi viðbrögð þegar hún sagði fólki frá sínum áformum.

„Ég fékk til dæmis að heyra hvernig móðir og eiginkona ég væri eiginlega, hvaða móðir færi svona frá börnunum sínum? Ein kona hló upp í opið geðið á mér þegar ég sagði henni að ég væri að fara til útlanda að læra leiklist.“ Hún segist heppin að hafa fengið óendanlegan stuðning frá eiginmanninum. „En auðvitað var þetta erfitt fyrir hann, og okkur. En hann var tilbúinn að vinna í þessu með mér. Við eigum tvö börn saman og við viljum að þau eigi góða fyrirmynd í mömmu sinni.“

Eva hefur nú farið fjórum sinnum til Los Angeles þar sem hún hefur dvalið í minnst sex vikur í senn, og sótt leiklistarnámskeið þar í borg. Hún hyggst fara aftur á næsta ári.

„Þeir sem ég kynntist í náminu voru bæði eldri og yngri en ég. Það kom mér á óvart. Margir þarna í Los Angeles eru búnir að reyna í mörg ár að komast að í bransanum, en eru búnir að gefast



Óvænt sjúkdómsgreining átti eftir að verða mikil blessun í lífi Evu.

upp. Þetta er bara of mikið. Fólk verður þreytt og útbrunnið. Það er að bíða eftir þessu „big break“ sem er eiginlega ekki til. Þarna kom ég, 37 ára gömul, með mína orku og ég fann að fólk var hrifið. Ég er eiginlega að byrja sem „newbie“ á tíma þar sem aðrar leikkonur eru að hætta. Konur sem kannski byrjuðu 18 ára, en eru núna búnar að gefast upp.“

## Dulbúin blessun

Eva hefur farið í nokkrar áheyrnarprufur í Bandaríkjunum en sumarið 2017 skráði hún sig á síðu fyrir leikara í borginni. Tveimur dögum síðar fékk hún boð í áheyrnarprufu fyrir stuttmynd og fékk hlutverkið.

Við tökurnar á þeirri stuttmynd kynntist Eva leikstjóra frá Hong Kong að nafni Woo Kwan og kom þá upp úr kafinu að Kwan var að leita að leikkonu fyrir spennu-tryllinn Angels Never Cry. Eva fór í prufu og hlutverkið var hennar. Tökur fóru fram á Íslandi í mars á seinasta ári en Eva fer með hlutverk listakonunar Theresu, sem berst við sjúkdóm sem gæti svipt hana sjón fyrir fullt og allt.

Í dag hefur Eva nýlengið vinnu við kvikmyndina The Darker the Lake í Austurríki þar sem hún fór einnig með aukahlutverk; lögreglustjóra. Um er að ræða „mystery thriller“ og kínversk/ bandaríska/austurríska samframleiðslu. Stefnt er á



frumsýningu á næsta ári.

„Þótt ótrúlegt megi virðast þá varð þessi blessaði augnsjúkdómur það besta sem gat komið fyrir mig. Ég er svo þakklát. Mér finnt svo mikilvægt að við, og sérstaklega konur, leyfum okkur að vera góð við okkur sjálf. Leyfum okkar að vera sjálfsselskar. Ég hélt afar lengi að ég væri ekki nógu góð, og ekki nógu þetta eða hitt.“

Eva leggur áherslu á að það sé aldrei of seint að láta drauma rætast og að hindranirnar séu fyrst og fremst í okkar eigin höfði. „Ef þú losnar ekki við þennan draum úr hausnum á þér, þá skaltu elta hann. Bara „go for it.“ Sama þótt þú sért tvítug, eða sextug, eða áttæð. Við lifum miklu lengur núna en áður. Ég er bara rétt að byrja!“ ■



Tökur á Angels Never Cry fóru fram á Íslandi á síðasta ári.

70  
ára

ÞJÓÐLEIKHÚSIÐ

# Gefðu upplifun og ævintýri



GJAFAKORT

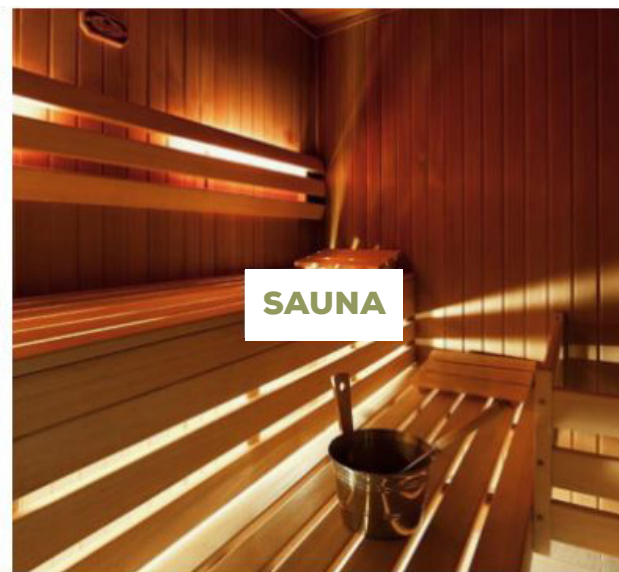
Njöttu vel

Gjafakort í Þjóðleikhúsið hentar öllum  
enda ávísun á upplifun og ævintýri.  
Úrval sýninga til að velja úr á hverju ári  
með gjafakorti sem rennur aldrei út.

Þú kaupir gjafakortið á [leikhusid.is](http://leikhusid.is)  
eða í síma 551 1200

*Þjóðleikhúsið, leikhúsið þitt*

Hverfisgata 19 • 101 Reykjavík • s. 551 1200 • [leikhusid.is](http://leikhusid.is)



# *Sauna- og gistitunnur ásamt hitaveitupottum og nokkrum tegundum af skeljum*



Eigum fjórar stærðir af lokum á lager í gráum og brúnum litum ■ Verð frá 58.500 kr.



SAUNA FYLGIHLUTIR



INFRARAUÐUR KLEFI



HEITIR POTTAR

# *Sjáðu úrvalið á [goddi.is](http://goddi.is) Infrared saunur ásamt viðarkyntum pottum*



# **GODDI.IS**

AUÐBREKKU 19 - KÓPAVOGI - S. 544 5550

MYNDIR: EYÞÓR ÁRNASON



# „Hégómínn er harður húsbóndi“

*Eins og fjall í landslaginu – Var talinn hættulegur tungumálinu – Hans sögur eru okkar sögur*

Íris Hauksdóttir  
iris@dv.is



**B**ubbi Morthens er fyrir löngu orðinn þjóðareign og í raun erfitt að fanga orð sem lýsa þeim litríka karakter sem hann býr yfir. Hann sér lífið í litum og segir sýninguna sem senn verður sett á fjalir Borgarleikhússins vera gula, enda sé það fyrir góðu.

Blaðakona DV hittir Bubba fyrir í Borgarleikhúsinu á einhverjum snjóþyngsta morgni þessa árs. Hann lét veðurofsann ekki stöðva sig við að komast í bæinn úr Kjósinni, enda vanur því að vera með vindinn í andlitinu.

Fyrstu áheyrendaprufur standa yfir sama dag og allir sem kunna að syngja Stál og hnífur eru velkomnir að mæta. Aðstandendum sýningarinnar var fljótt ljóst að mikill áhugi var fyrir hendi og margir sem vildu spreyta sig á þessum söngtexta, sem óhætt er að segja að risti djúpt í þjóðarsálina.

Bubbi er með ótal járn í eldinum, jólatónleikar bókaðir hvert kvöld samhliða undirbúningi fyrir sýninguna 9 líf, sem er í fullum gangi, hann segir lyklatríði að halda í rútinuna. „Ég er annaðhvort í skyrtu eða bol á sviðinu, svo er ég alltaf með djúsana mína, en ég fasta 18 tíma á sólarhring

og hef gert núna í tvo mánuði. Ég ætla að fasta til 16. apríl, og borða eina máltíð yfir daginn.“ Spurður hvers vegna sú dagsetning hafi orðið fyrir valinu segir Bubbi hana vera fallega tölu. „Apríl er silfraður og talan 16 er Afríkubrun, þannig smellur þetta. Samhliða er ég að æfa mikið, ég mætti til dæmis klukkan sex í morgun og æfði mjög hart í tæpa tvo tíma, sippaði og boxaði, þetta er alveg geggjáð.“

Ólafur Egill Egilsson er staddur með okkur. Hann sér um leikstjórn ásamt því að semja verkið sem frumflutt verður í mars og byggir á ævi Bubba. Hann segir aðdragandann hafa verið dálítið langan. „Ég frétti fyrir nokkrum árum að Bubbi væri opinn fyrir hugmyndinni um að gera einhvers konar sviðsverk byggt á höfundarverki hans. Við erum að tala um meira en 800 lög, svo það er auðvitað af nógu að taka, en ég fann ekki alveg hver nálgunin ætti að vera og þetta datt upp fyrir – svo fór ég að lesa ljóðabækurnar hans og þær sprengdu á mér hausinn. Ljóðin hans opna inn á djúpið, sálarlífið og manneskjuna á bak við „Bubba“, og þá hugsaði ég: þarna er þetta – ef hann er til í að opna á allt þetta, og það merkilega var, að Bubbi var til,“ segir Ólafur.

„Hégómínn er harður húsbóndi, við

skulum ekkert vera að þykjast neitt með það,“ staðfestir Bubbi. „Auðvitað er þetta langt út fyrir minn þægindaramma, en á sama tíma er ég svona innréttadur. Ég er búinn að vinna með „Bubba“ innan gæsalappa, semja, syngja, yrkja og tala um líf mitt – allt á úthverfunni, svo þetta var ekki langt frá því sem ég hef verið að gera. En það er forvitnilegt að sjá hvað hægt er að gera úr þessu konsepti. Þegar Óli fór að tala um ljóðabækurnar fann ég að hann myndi vinna þetta á einhverju dýpi. Svo segir maður já og þá er ekki aftur snúið. Maður verður að taka því að einhver skoði þig og þín verk og, ofar öllu, passa að blanda sér ekki í það. Bubbi í núinu verður að vera eins fjarlægur og hægt er.“

## Fæ lánaða dómgreind hjá fólki

Þrátt fyrir að vera að eigin sögn agaður viðurkennir Bubbi að ferlið hafi tekið á. „Mér fannst erfitt að lesa þetta. Það komu upp alls konar tilfinningar sem rifja upp vandræðaleg og afhjúpanði augnablik og þótt þetta sé skáldskapur byggður á raunveruleika er hann það nálægt sannleikanum að ég fæ alveg sting. Að sama skapi hef ég vit á að fá lánaða dómgreind hjá fólki sem ég tek mark á og þegar það segir að

þetta sé flott, segi ég sjálfum mér að halda kjafti,“ segir Bubbi.

„Bubbi segist ekki vilja blanda sér of mikið í þetta,“ að sögn Ólafs. „Hann hefur verið mjög æðrulaus og gefið mér frjálsar heldur en hann lagði samt línuna strax í upphafi. Hann sagðist vilja hafa þetta alvöru og ég ætti ekki að hlífa honum með neitt. Og ég geri það ekki. Í sýningunni förum við í gegnum ferilinn, æskuna, áföll og sigra en ekki síst íslenska samfélagið. Ég grínast stundum með það, en meina það auðvitað um leið þegar ég segi að við erum öll Bubbi. Hann er partur af sögu okkar allra og þannig erum við öll partur af hans sögu. Bubbi endurspeglar líka á vissan hátt íslensku þjóðarsálina. Hann er ákveðinn fasti – eiginlega eins og fjall í landslaginu, þarna er Esjan, þarna er Hvannadalshnjúkur og þarna er Bubbi. En ég hef góða tilfinningu fyrir þessu. Það fyrsta sem Bubbi sagði við mig var að þetta yrði gul sýning, sem ég held að sé gott mál, eða hvað Bubbi?“ spyr Ólafur.

„Jú, gulur er heilandi litur, hann dregur fram það besta í fólki, þú sérð það best hvernig munkar klæða sig. Gulur hefur jákvæða orku og fyrir mér er gulur alltaf góður á bragðið. Strákarnir sem sjá um hljóð-



*Hann er á flóttu, tekst ekki á við neitt, reynir bara að grafa sársaukann, kæfa hann í reyk, moka yfir hann kóki, ríða hann í kaf.*



aftur heim til Íslands og þá fellur allt í sama, gamla farið. Hann segir nei takk við skólanum og fer að vinna," segir Ólafur.

„Skólinn var algjör martröð," segir Bubbi alvarlegur í bragði. „Gríðarlegt ofbeldi af hálfu kerfisins á ótal vegu og auðvitað mótar þetta mann. Börn sem verða fyrir áföllum, það getur leitt fólk út í ýmiss konar fíknivanda. Kennararnir hæddust að mér, en það voru tveir sem reyndust mér vel. Annar þeirra, Sigfús Johnsen heitinn, uppgötvaði að ég gæti spilað á gítar. Hann lét mig spila Bob Dylan fyrir bekkinn og þá fann ég fyrst kraftinn sem fylgir því að koma fram.“

**„Þessi verður eitthvað“**

Hinn áhrifavaldurinn í lífi Bubba var íslenskukennari, en á þeim tíma gengu kennarar á milli borða og afhentu nemendum próf. „Ég hafði skrifað sögu og gleymi því aldrei, hún hallaði sér að mér og sagðist ætla að gefa mér níu í einkunn, en ætlaði að eiga prófið mitt. Mörgum árum síðar kom bróðir minn með sendingu til mín frá þessum kennara. Hún hafði rammað söguna mína inn og haft upp á vegg í öll þessi ár og skrifað á bakhliðina: „Þessi verður eitthvað“ – Ég fann alltaf að hún hafði trú á mér.“

Ólafur grípur orðið. „Það er dálítið spes að tala um þetta með Bubba hérna við hliðina á mér, en það er einmitt þetta sem ég heillast svo af við sögu hans," segir Ólafur. „Hún er svo einstök en líka almenn. Æskan er á ákveðinn hátt alltaf sársaukafull, fyrir okkur öll. Við erum ómótuð, viðkvæm, lendum í hlutum, miserfiðum auðvitað, en við þurfum öll að vinna úr okkar æsku. Bubbi fær í vöggugjöf mikla hæfileika en líka stóran skammt af erfiðleikum á löngu tímabili. Hann er á flóttu, tekst ekki á við neitt, reynir bara að grafa sársaukann, kæfa hann í reyk, moka yfir hann kóki, ríða hann í kaf. En svo tekst honum að snúa þessu við, sér ljósið, eða hvað menn vilja kalla það. Og í dag stendur hann sterkur í báða fætur. Elskar og er elskaður, sendir frá sér jákvæða strauma, heggur sinn eldivið í Kjósinni og ræktar garðinn sinn. Menn gera ekki mikið betur en svo í

heiminum. Sú saga hlýtur að eiga erindi við okkur öll og ætti að geta hvatt okkur til dáða – hjálpað okkur að finna Bubbann í okkur sjálfum, hjóla óttalaus í að gera þær breytingar sem við kannski þurfum að gera á lífi okkar.“

Ólafur segist stundum furða sig á því æðruleysi sem hafi umvafið Bubba í undirbúningi verksins. „Fólk heldur gjarnan að hann sé andandi ofan í hálsmálið á mér, en staðreyndin er sú að hann hefur verið mjög afslappaður, það er frekar ég sem trufla hann. Ef ég set mig í hans spor hlýtur að vera erfitt að lesa texta um sjálfan sig, til dæmis senuna þar sem hann er að skilja. Öllum þeim sársauka hefur verið þjappað saman í eina hressandi leiksenu. Þetta hlýtur að vera dálítið fríkað að lesa.“

**Peir fá blámann en almúginn fær grámann**

Ferilinn er óhjákvæmilega fjölbreyttur enda hefur Bubbi gengið í gegnum ýmiss konar tímabil sem speglast í textunum. Hann þvertur þó fyrir að brunnurinn sé að tæmast. „Ég sem alveg stöðugt. Ég vakna oft með melódíur í höfðinu og held að það sé edlilegt, en allar hugmyndir sem ég fæ tek ég upp á símann minn," segir Bubbi og sýnir til staðfestingar símann sinn, stútfullan af upptökum. „Ég er með ákveðna tækni svo þetta truflir mig ekki áður en ég sofna. Það sem ég þarf bara að passa, er hversu mikið ég get þanið streng fólksins sem er búin að borga sig inn á tónleikana mína, ég get ekki frumflutt tuttugu ný lög og verið með þrjú gömul. Í ár verða nokkur ný, eitt byggt á Samherjamálinu, um það hvernig menn geta stolið regnboganum frá börnum, þeir fá blámann en almúginn fær grámann. Þannig er ég, ég syng um ástina og dauðann, sem eru jú þeir meginþættir sem mér finnst skipta mestu máli, en svo eru alltaf einhver herbergi þar á milli," segir Bubbi.

„Mér finnst Bubbi oft súmmera upp það sem er í deigluinni hverju sinni. Hann veður áfram og segir það sem býr í hjarta hans, sem oftast er ekki er það sem fólk er að hugsa, en enginn þorir að segja. Eins og þegar hann gerði lagið Strákarnir á borginni þegar eyðnifaraldurinn var að læsa klónum í kvíðann hjá fólki og fordómarnir að blossa upp. Á þessum tíma voru límdir miðar í hurðirnar á skemmtistöðum þar sem homnum var meinaður aðgangur, en þarna steig Bubbi fram og reif kjaft, ögraði og lamdi í borðið. Og því fer fjarri

að það sé eina málefnið sem Bubbi hefur hjólað í," segir Ólafur.

Bubba áskotnaðist USB-lykill á dögnum, frá 1983, þar sem hann var að skemmta grunnskólakrökkum: „Þarna var ég ekki bara að syngja heldur líka að halda fyrirlestur um ofsóknir í garð homma og uppgang nasisma 1933, sem ég tengdi við íslenska skemmtistaði. Þetta var alveg magnað að sjá, því ég held að enginn hafi rætt svona mál áður við grunnskólakrakka.“

**Stærsti listamaður samtímans**

Ekki er langt síðan tónlistarmaðurinn Auðunn Lútersson var gagnrýndur fyrir að syngja um fíkniefnanotkun á tónleikum sem haldnir voru í viðurvist ungra áhorfenda. Bubbi var einn þeirra listamanna sem tók upp hanskann fyrir Auðun og fullyrðir að hann sé án efa einn stærsti listamaður samtímans. „Þarna er maður sem yrkir á gríðarlega flottu máli og hefur heilmikið fram að færa. Hann gerir það í fallegum pakka og ég spegla mig í honum. Ég hugsaði þegar ég sá hann fyrst, vá, er þetta að gerast aftur, því á sínum tíma voru haldnar ráðstefnur um mig í Háskólanum þar sem menn sögðu að ég væri hættulegur tungumálinu og væri hreinlega skaðlegur, en svo mætti fjöldi fólks og varði mig.“

Á þessum tíma áttu sér stað mikil greinaskrif um skáldskap Bubba og þá bragfræði og málfræðingur sem hann væri að brjóta. Bubbi benti á að þetta væri eins og að fara á málverkasýningu og gagnrýna rammann en pæla ekkert í myndunum. „Þú tókst nú hassið fyrir, eins og Auðunn, og þá átti aldeilis að tjarga þig og fíðra," segir Ólafur og uppsker mikinn hlátur frá Bubba. „Þarna var Bubbi að fara frá því að vera innangarðstrúbador, í uppáhaldi hjá mokkaelítunni, vinstra liðinu, stúdentunum og herstöðvarandstæðingunum, yfir í að verða utangarðsmaður. Þarna, 1981, var hann búinn að syngja um verkamanninn og stéttabaráttuna, en menn verða alveg brjálaðir þegar hann syngur: „Ég ætla með kíló af hassi að fíla grasið þar sem það grær“. „Er þetta það sem alþýðan þarf, að sljóvga sig með dópi?“ sögðu ýmsir spekulantar. Þetta er í raun umræðan um vald, menn vilja stjórna því hver má tjá sig um hvað í í nafni hverra. Sumir vildu þannig eigna sér Bubba, aðrir moka honum út, afvopna hann. Þetta er síendurtekið stef í hans listamannslífi. Hann er utangarðsmaðurinn, hrár og slorlyktandi trúbador alþýðunnar, sem verður uppáhald

færaleik í sýningunni eru þeir sömu og tóku þátt í uppfærslunni á Elly, en þeir unnu einmitt með mér að Regnbogans stræti. Í dag kalla þeir sig Tvista, sem passar vel því talan tveir er líka gul. Ég var svo glaður þegar ég komst að þessu því ég er með fötlun sem heitir samskynjun, ég sé allt í litum, alla tóna, orð og nöfn. Þetta truflaði mig svolítið þegar ég var að læra nótur sem lítið barn, því sumar nótur hafa sömu liti og þá geta komið frávik, alveg eins og með skrifblinduna, þar renna saman svo margir stafir sem hafa svipaða áferð að ég greini ekki á milli. Það var ekki fyrr en ég var í rannsókn uppí á Grensás að taugasálfræðingur uppgötvaði þetta hjá mér og ég tek greiningunni fagnandi," segir Bubbi.

„Þegar ég byrjaði rannsóknarvinnuna um Bubba vissi ég ekkert um litina og þessa erfiðu upphafskafla í lífi hans," segir Ólafur. „Æskan er svo mótandi tími og þegar Bubbi var að alast upp var samfélagið öðruvísi, hann lenti á vegg í sinni skólagöngu, skrifblindur og sennilega með einhvers konar athyglisbrest. Þegar hann er 14 ára heldur hann svo til Danmerkur þar sem fræðslan er komin lengra, þeir skilja strax að hann þarf aðra nálgun við lærdóminn, en svo snúa þau mæðginin

vinstraliðsins, sem er svo allt í einu orðinn pönkari, sem verður svo ástfanginn poppari að gera Kúbuþlötur, sem verður gæi í hvítum jakkfötum að syngja með stórsveitinni, og svo framvegis.“

#### Forvarnir gildishlaðið og skaðlegt orð

Í beinu framhaldi er ekki úr vegi að ræða forvarnir í fíkniefnaneyslu ungmenna og hvaða skoðun Bubbi hefur á umræðunni. „Við skulum henda þessu orði, enda er það bæði gildishlaðið og skaðlegt. Það eina sem þú getur gert ef þú vilt ala börnin þín rétt upp er að vera góð fyrirmynd. Ef þú vilt ekki að þau drekki skaltu ekki láta sjá á þér vín, sama gildir um tóbak, ekki hafa það nálægt þeim. Foreldrar eiga að ala börnin sín upp í kærleika, en ekki í boðum og bönnum. Hrósa þeim eins mikið og hægt er og byggja upp í þeim sjálfstraust. Leyfa þeim að finna sinn farveg, hvort sem þau eru átta eða átján. Ef þau langar að verða fegurðardrottning þá frábært, svo kannski breytist það og það er líka æðislegt. Ég held að þetta skipti gríðarlegu máli. Svo verða þau unglingar og þá ferð þú í hlutlausan gir, setur æðruleysið upp og hugsar, það verður spennandi að sjá hvernig þetta fer. Textarnir hans Auðuns eru svo flottir því hann er þar að syngja um sín stóru vandamál og ýmislegt fleira sem hann hefur lent í. Hann rífur úr sér hjartað og hendir því á borðið. Þetta hef ég ekki séð í íslensku tónlistarlífi hjá neinum nema sjálfum mér, enda spegla ég mig í honum. Þegar ég sá hann fyrst hugsaði ég hvaðan kemur þessi kjarkur, því þetta er blíðasti og feimnasti strákurinn sem ég hef hitt, en svo fer hann á sviðið og breytist, ber að ofan og alveg geggjáður. Ég hugsaði strax vó, hann minnir mig á mig – hann er geggjáður tónlistarmaður. Og aftur hvað varðar forvarnir, ef við viljum vera góðar fyrirmyndir, ef við viljum að börnin okkar lesi, þá lesum við fyrir þau og þegar þau eru fær um að lesa sjálf hvetjum þau þá til að lesa fyrir okkur. Dögun mín les með tilþrifum og ég spring úr hlátri því hún gerir það svo vel. Við lesum alltaf saman uppi í rúmi á kvöldin, en þá fær Aþena mín að velja bækurnar. Það skiptir svo miklu máli að bregðast við börnunum sínum, og leggja símann frá sér, ég mætti gera meira af því sjálfur.“

*Hvernig er að útskýra svo skrautlega fortíð fyrir börnunum sínum?*

„Það er á einum stað í verkinu sem ég hugsaði, úff þarna er mikið kók, og þá er ég ekki að tala um goddrykkinn. En ég hef aldrei falið neitt fyrir börnunum mínum, þeim finnst að vísu mjög merkilegt að sjá myndir af mér með hár og Aþena, sem er gríðarlega hvetjandi, horfði á mynd af mér tvítugum og sagði svo: „Mér finnst þú flottari núna“. En ég hef aldrei falið þessa fortíð. Í hinu lífinu mínu var ég einu sinni kallaður á fund með kennara, þá var spurt í bekknum hvort það væri ofnæmi í fjöl-



skyldunni og Gréta mín rétti upp hönd og sagði að pabbi og við værum með ofnæmi fyrir hassi, brennivíni og kókaíni. Þá hafði ég verið að útskýra fyrir henni að alkóhólismi væri einhvers konar ofnæmi. Mér fannst þetta bara bera vitni um þroska og vitsmuni hjá barninu og það kennarann vel að lifa. En Gréta sá í gegnum hlutina, einu sinni vorum við mamma hennar að fara á árshátíð og ég sá á svipnum á henni að henni stóð ekki á sama. Mamma hennar var nýkomin úr lagningu, í kjól og stórglæsileg. Þegar hún var svo að leggja loka hönd á varalitinn sagði Gréta skelfingu lostin: „Vita hinar konurnar ekki að þú ert að plata?“. Þarna hugsaði ég, þau sjá í gegnum holt og hæðir.“

#### Ógæfufólk á allt gott skilið

Að lokum verður ekki hjá því komið að forvitnast um jólahátíð þessara uppteknu manna. „Ég byrja aðfangadag alltaf á því að spila fyrir fangana á Litla-Hrauni. Í ár verður svakalegt lið með mér og ég reikna með að Hraunið verði fokhelt eftir þessa tónleika. Svo fer ég heim í gufubað og í betri fót, þá reyni ég að taka þátt í þeim undirbúningi sem hefur hvílt á Hrafnhildi, en við borðum alltaf kalkún. Eftir það hefst þessi dásamlega stund að lesa upp TIL ... og það getur tekið tíma. Einhver af eldri börnunum mínum verða mögu-

lega með okkur og það er hreinlega ekkert betra en að lesa upp nöfnin á pökkunum handa börnunum sínum sem fara í kjölfarið í einhvers konar núvitundar brjálæði þótt þau reyni að hemja sig. Ég finn aldrei fyrir meira þakklæti en þegar ég kem heim eftir að hafa spilað fyrir ógæfufólkið sem á allt gott skilið frá okkur, kærleika og ást – sjá svo börnin mín í jólafötunum með fallega tónlist, myrkrið algjört því við búum uppi í fjalli, svo glittir í ljós hinum megin við vatnið. Hrafnhildur sýður alltaf hrísgrjón handa hænunum, enda vita þær fátt betra, en kötturinn, hann Moli músamorðingi, fær kalkún, svo það fá allir sitt.“

*Og nú verður þakki til afa?*

„Já, dóttir mín fer út um jólin svo við höldum jólin um helgina fyrir hana. Þau mega opna pakka, en ekki við og það er aldrei að vita nema afa Bubbi fái pakka.“

„Ertu nýbakaður afa?“ spyr Ólafur áhugasamur. „Já, er það ekki svakalegt! Hún er að vísu orðin árgömul en hún er alveg með skoðanir á afa sínum. Hún fer í fangið á Hrafnhildi og hinni ömmu sinni en alls ekki í fangið á öfunum sínum. En það mun koma – minn tími mun koma. Þetta er geggjáð líf og við getum ekki kvartað. Um leið og jólin eru yfirstaðin veit ég svo að garðurinn fer að hreyfast og svo koma fuglarnir. Ég er líka með gríðarlegan fjölda músa sem kötturinn sér um að

komist ekki inn, en ég gef þeim að borða. Stundum er ég með tíu mýs og fugla að borða saman á pallinum, sem gaman er að horfa á. Þá eru mýsnaar í ytri hring og fuglarnir í miðjunni. Þeir koma í þyrpingum þegar maður gefur þeim, en kötturinn er fjárans raðmorðingi. Hann hefur étið að okkur sjáandi tvær mýs og ótal fugla og étur þá með húð og hári, skilur ekki eftir eina fjöður, fer svo inn og étur úr dallinum sínum,“ segir Bubbi.

„Ég á líka kött sem heitir Moli,“ segir Ólafur og hlær. „Hann var einmitt að fara á kattahótel því ef veður leyfir fljúgum við í fyrramálið til Indlands þar sem við ætlum að verja jólinum. Tengdamóðir mín hefur verið að kenna tónlist þar síðustu mánuðina og verður sextug á aðfangadag og þá ætlum við stórfjölskyldan að vera hjá henni í 35 stiga hita. Ég tek nú samt hangikjötslæri með mér út, sennilega fátt betra en tvíreykt, norðlenskt með naan-brauði í mollunni. Annars byrja æfingar strax á nýju ári svo hausinn á mér er alveg þar. Hér er verið að kynda í mikrið karnival og setja inn nýja vídeóvarpa sem og uppfæra hljóðkerfið, enda verður allt sett í botn, partur af þessu öllu saman, burtséð frá dramatík, pólitík og ljóðum, er auðvitað að gera geggjáð „show“ – og sjá hvað Borgarleikhúsið þolir mikinn Bubba.“ ■



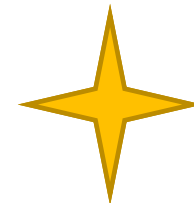
RAUÐAR  
18 RÓSIR

*Bestu jóla og nýjárskveðjur  
með þökk fyrir viðskiptin.*

Stelpurnar í 18 Rauðum Rósum  
& Silvra

Hamraborg 3, Kópavogi. Sími 554 4818. [www.18raudarrosir.is](http://www.18raudarrosir.is)





## **Opnunartímar**

### **Kirkjugarða Reykjavíkur um jólin**

Á aðventunni, um jól og áramót eru Fossvogskirkjugarður, Gufuneskirkjugarður, Kópavogskirkjugarður og Hólavallagarður opnir allan sólarhringinn nema **Fossvogskirkjugarður er lokaður fyrir allri bílaumferð á aðfangadag milli kl 11:00 og 14:00 vegna mikils fjölda gangandi og slysaættu.**

Peir sem ekki geta vitjað leiða ástvina sinna nema koma akandi er bent á að koma annað hvort fyrir eða eftir tilgreindan lokunartíma.

Ökumönnum er bent á bílastæði við Fossvogskirkju, Suðurhlíð og Vesturhlíð.

Á Þorláksmessu og aðfangadag er hringakstur í Gufuneskirkjugarði með aðkomu eingöngu frá Hallsvegi og farið er út norðan megin inn á Borgaveg eins og verið hefur.

Símavarsla verður á skrifstofu Kirkjugarðanna á aðfangadag og gamlársgag frá kl. 08:00 - 12:00 í síma 585 2700 fyrir þá sem þurfa að leita upplýsinga og aðstoðar.

Hægt er að nálgast upplýsingar um staðsetningu leiða á vefnum [www.gardur.is](http://www.gardur.is)

Starfsfólk Kirkjugarða Reykjavíkurprófastsdæma.

[www.kirkjugardar.is](http://www.kirkjugardar.is)

# ÍSLENSKUR SVIKAHRAPPAR

■ DV tekur saman þekkt íslensk fjárvikamál ■ Fatlaðir, aldraðir og fátækir algeng fórnarlömb

Audur Ösp Guðmundsdóttir  
audur@dv.is



Á dögunum greindi DV frá umfangsmiklu fjárvikamáli tengdu hinni meintu rafmynt OneCoin. Fram hefur komið að búlgarska athafnakonan Ruja Ignatova hafi náð að svikja út tæpa þúsund milljarða íslenskra króna á heimsvísu. Málið hefur vakið mikla athygli hér á landi en vitað er að nokkrir Íslendingar hafi látið blekkjast af svikamyllunni.

Hér á eftir verða rifjuð upp nokkur eftirminnileg fjárvikamál sem upp hafa komið hér á landi. Einstaklingarnir sem fjallað er um eiga það sameiginlegt að hafa svikið háar fjárhæðir af fjölda manns. Í mörgum tilfellum eru fórnarlömbin efnalitlir eða veikir einstaklingar sem hafa fallið fyrir gylliboðunum en endað í sárum og jafnvel orðið gjaldþrota.

## „Virðist vera algjörlega síðlaus“

Halldór Viðar Sanne á sér langa sögu í svikum og prettum og hefur skilið mörg hundruð Íslendinga eftir með sárt ennið.

Halldór er líklega þekktastur í tengslum við svokallað iPhone-svindl í Danmörku árið 2013. Svindlið gekk út á að Halldór sannfærði hátt í hundruð einstaklinga til að kaupa fyrir hann iPhone-síma á raðgreiðslum í Danmörku sem hann myndi síðan selja áfram á Íslandi fyrir herra verð. Halldór hirti síðan símana sjálfur og seldi og hafði rúmlega 110 milljónir upp úr krafsinu. Fjölmargir létu blekkjast, en flest fórnarlömbin voru Íslendingar búsettir í Danmörku og þar af margir fátækir námsmenn. Þeir sem urðu verst úti sátu uppi með skuldir upp á margar milljónir.

DV fjallaði ítarlega um Halldór í upphafi árs 2013 þegar hann sat í gæsluvarðhaldi í Kaupmannahöfn vegna umrædds iPhone-svindls. Á sama tíma voru nokkur mál gegn Halldóri, vegna meintra fjárvika hans, til rannsóknar hjá lögreglu hér á landi.

Halldór var handtekinn í Kaupmannahöfn haustið 2012 og sætti gæsluvarðhaldi þar til dómur féll í máli hans í mars 2013. Hann var var gerður brottrækur frá Danmörku að afplánum lokinni en hann afplánaði hluta dómsins á Kvíabryggju.

Halldór Viðar gekk enn lengra þegar hann auglýsti lífvarðanámsskeið sem fara átti fram í Kaupmannahöfn árið 2013. Fjölmargir, þar á meðal Íslendingar, létu blekkjast og greiddu tæplega 400 þúsund í námskeiðsgjald. Námskeiðinu var ítrekað frestað og aldrei varð neitt úr því. Í frétt DV



Ljósmyndari DV náði þessar mynd af Sigurði þegar dómur var kveðinn upp í héraðsdómi.



árið 2013 kom fram að Halldór hefði hóttað óánægðum viðskiptavinum barsmíðum.

„Hann er mjög klár í að blekkja fólk og virðist vera algjörlega síðlaus maður. Við vissum að það væru kærur á hendur honum hérna og konan mín kærði hann. Þá hringdi lögreglan og sagði að hann hefði sagt að hún væri að ofsækja hann og væri að reyna rústa mannorði hans hér á landi,“ sagði viðmælandi DV sem greiddi fyrir son sinn.

Í mars 2017 var síðan greint frá því að Halldór Viðar hefði verið hnepptur í gæsluvarðhald, grunaður um milljónasvik

með því að hafa fé af fólk á leigumarkaði. Fjölmargir Íslendingar höfðu þá lagt fram kæru á hendur á honum og komu nokkrir þeirra fram í fjölmiðlum. „Ástæða þess að ég segi þessa sögu er til að aðrir hugsi sig um áður en farið er í viðskipti við þennan síðblinda mann,“ sagði Bergljót Snorradóttir í samtali við Fréttablaðið, en hún var ein af þeim sem lentu í svikamyllu Halldórs.

Svikin gengu út á það að Halldór gerðist ítrekað milliliður fyrir fólk í leit að leiguhúsnæði. Tók hann íbúðir á leigu, framleigði þær öðrum en stal síðan leigugreiðslum

Halldór Viðar er einna helst þekktastur í tengslum við iPhone svindlið svokallaða



þeirra og greiddi aðeins fyrsta mánuðinn til réttra eigenda. Þá er hann einnig grundaður um að hafa selt farsíma sem svo aldrei fengust afhentir.

„Auðvitað sé ég eftir því sem ég gerði. Ég sveik marga, en ég hef verið dæmdur fyrir þau brot og tekið út minn dóm. Nú er ég breyttur maður,“ sagði Halldór Viðar í samtali við Fréttablaðið á sínum tíma.

Í ágúst sama ár var Halldór dæmdur í eins árs fangelsi fyrir fjárvik, tilraun til fjárvika og fjárdrátt. Þá var hann dæmdur til að greiða öllum sem kröfðust bóta, hverjum fyrir sig, 150 þúsund krónur í málskostnað. Honum var einnig gert að greiða samtals 3,6 milljónir króna í skaðabætur.

Halldór heitir í dag Aldo Viðar Bae-Sanne. Á heimasíðu hans á LinkedIn er hann skráður sem stofnandi og forstjóri Smart Capital Inc. í Kanada. Fram kemur að fyrirtækið veiti ráðgjöf til einstaklinga í fjárfestingahugleiðingum.

Þá segist hann hafa meira en 20 ára reynslu í sölu og alþjóðlegri markaðssetningu í tæknigeiranum, hann hafi meðal annars stofnað fyrirtækið SmartSMS og unnið að markaðssetningu fyrir fyrirtæki á borð við Coca Cola, Visa og Volkswagen.

## Einstæðir öldungar voru fórnarlömbin

Árið 2001 var Þórunn Sigurveig Aðalsteinsdóttir dæmd í tveggja ára fangelsi í Héraðsdómi Reykjavíkur fyrir að hafa með skipulögðum blekkingum fengið sjö karlmenn, sem allir voru aldraðir einstæðingar, til þess að lána henni peninga. Ljóst var þó að hún átti enga möguleika á að endurgreiða þeim láni. Alls náði hún að hafa rúmlega 55 milljónir króna út úr mönnum.

Í umfjöllun DV árið 2001 kom fram að flest benti til þess að svikin hefðu verið ▶

tl.is

# SPENNANDI JÓLAGJAFIR

ADC-2761H  
**27" TÖLVUSKJÁR**  
FULLHD BORDERLESS IPS SKJÁR

8.000  
AFSLATTIR

FULLT VERÐ 34.995  
**26.995**

**LEIKJASTÓLAR  
Í MIKLU ÚRVALI**

VERÐ FRÁ  
**19.995**

acer

ACE-NXG2ED010 | ACE-NXG2MED002

**SWIFT 1 FARTÖLVA**  
14" FHD SKJÁR OG INTEL ÖRGJÖRVI

**59.995**

ACE-NW05KED01G

**LEIKJAFARTÖLVA**

NITRO 5 - AMD RYZEN 5 3550H ÖRGJÖRVI,  
RX 560X SKJÁKORT OG 144HZ FHD SKJÁR

**149.995**

PHILIPS

20.000  
AFSLATTIR



FULLT VERÐ 69.995  
**49.995**

PHS-32B6408E  
**32" TÖLVUSKJÁR**  
HÆÐARSTILLANLEGUR QHD IPS SKJÁR



1.900  
AFSLATTIR

FULLT VERÐ 26.895  
**24.995**

APL-MY7R2ZM6  
**APPLE AIRPODS**  
2ND GEN. MED HLEDSLHJULSTRI

amazon

22%  
AFSLATTIR



FULLT VERÐ 8.995  
**6.995**

AMA-FRETVISTOKYLLINE  
**FIRE TV STICK**  
2019 ÚTGÁFAN

Nextbook

15%  
AFSLATTIR



FULLT VERÐ 12.995  
**10.995**

NEB-NBT14R114K7  
**SPJALDTÖLVA 8"**  
MED ANDROID 7.1

ROCCAT

11%  
AFSLATTIR



FULLT VERÐ 8.995  
**7.995**

STE-41427  
**ARCTIS 1 HEYRNARTÖL**  
MED HLJÓÐNEMA

EPSON



FULLT VERÐ 17.995  
**17.995**

EPS-326160  
**FJÖLNÖTA**  
LJÓSMYNDAPRENTARI

CORSAIR

18%  
AFSLATTIR



FULLT VERÐ 10.995  
**8.995**

CCI-CR931101181  
**RGB ÞRÁÐLAUS**  
LEIKJAMÚS



23%  
AFSLATTIR

FULLT VERÐ 12.995  
**9.995**

ASU-TUF600KX3S  
**TUF GAMING K5**  
LEIKJALYKLABORÐ  
MED ÁBRENNDI ÍSLENSKA STAFI

ASUS



FULLT VERÐ 4.995  
**4.995**

RAZ-R20202500100R3M1  
**MÚSARMOTTA**  
MED RGB LÝSINGU

RAZER

**TÖLVU  
LISTINN**

REYKJAVÍK

AKUREYRI

HÚSAVÍK

EGILSSTAÐIR

REYKJANESBÆR

ÞELFOSS

AKRANES



„Ég þurfti að greiða skuldir og borga fyrir viðhald á húsnæði,“ var skýring Þórunnar fyrir dómi. Ljósmynd/Tímarit.is

vel undirbúin. Þórunn hafði upphaflega samband við Bændasamtök Íslands og óskaði eftir upplýsingum um roska einstæða bændur undir því yfirsíni að hún hefði áhuga á því að komast sem ráðskona í sveit.

Hún hafði því næst samband við sjö menn símleiðis og blekkti þá til að lána henni peninga. Hún beitti ótrúlegum ósannindum gagnvart sumum þeirra, til að mynda með því að segja þeim að börn hennar væru alvarlega veik og jafnvel að þau væru látin.

Þórunn var talin hafa notað sér ranga hugmynd þeirra um greiðslugetu hennar og eignir en þeir vissu ekki hver af annars lánveitingum til hennar né þekktu skuldastöðu hennar við aðra. Í niðurstöðu hér-adsdóms á sínum tíma kom fram að mikið fjártjón hefði orðið af brotum hennar sem var virt til refsihækkunar.

#### Meistaradeildarsvikarinn

Pétur Emil Gunnarsson hafði háar fjárhæðir af fjölmörgum Íslendingum árið 2011. Um það leyti sem málið kom upp var Pétur Emil búsettur í Bretlandi. Stund-adi hann það að svíkja fé út úr íslenskum fótboltaá hugamönnum með því að selja þeim miða á leiki með Manchester United í Meistaradeild Evrópu. Fólkið fékk hins vegar aldrei miðana sem Pétur Emil lof-adi að senda því. Hann hafði meðal annars sett sig í samband við fólk á samskiptasí-unnni Facebook auk þess sem hann hafði samband við það í gegnum síma. Pétur Emil tók við greiðslu fyrir miðana með því að láta millifæra peninga á sig í gegnum heimabanka. Kaupendur miðanna fengu þá hins vegar aldrei afhenta en Pétur Emil hélt söluverði miðanna eftir.

Þannig hafði Pétur Emil til dæmis 312 þúsund krónur af fjögurra manna vina-hópi sem hann sagðist ætla að afhenda fjóra miða á úrslitaleikinn í Meistaradeild Evrópu fyrir á árinu á milli Manchester United og Barcelona. „Það er alltaf þetta, ég borga á morgun, ég kemst ekki í bankann og eitthvað svoleiðis,“ sagði einn úr vinahópnum í samtali við DV á sínum tíma.

DV ræddi á sínum tíma við fleiri af



- Meistaradeildarsvindlarinn segist vita að hann hafi gert eitthvað rangt
- Segist ætla að endurgreiða þeim sem hann sveik fé af
- Fær fríð í hjartað þegar hann endurgreiddir fólkinu
- Hefur svikið hundruð þúsunda af fólki

DV fjalladi ítarlega um málið á sínum tíma. Ljósmynd/Tímarit.is

fórnarlömbum Péturs, meðal annars mann sem greiddi Pétri 75 þúsund krónur fyrir miða á leik með Manchester United í Meistaradeildinni auk flugmiða til þess lands sem leikurinn átti að fara fram í. Þá fylgdi það einnig með að miðarnir ættu að vera í VIP-stúku og að maðurinn ætti að fá mat meðan á leiknum stæði.

Pétur Emil sagði sjálfur í viðtali við DV í maí 2011 að hann ætlaði að endurgreiða fórnarlömbunum það sem hann hafði af þeim. Jafnframt sagðist hann ekki skilja af hverju íslenskir fjölmiðlar væru að fjalla um málið. „Ég gerði bara mikil mistök og ég mun leiðrétta þau,“ sagði hann meðal annars í samtali við blaðamann.

Í september sama ár greindi DV hins vegar frá því að Pétur Emil hefði enn ekki endurgreitt þeim sem hann hafði fé af fyrir á árinu. Eitt af fórnarlömbum Péturs Emils sagði hann ennþá skulda honum 300 þúsund krónur.

#### Sveik 30 milljónir út úr níraðum Alzheimersjúklingi

Svikaferill Sigurðar Kárasonar nær langt aftur í tímann en hann rak meðal annars Tívolið í Hveragerði á sínum tíma. Á þeim árum sem Tívolið var starfrækt komu upp ýmis deilumál og fjármálaerfiðleikar í tengslum við reksturinn og að lokum varð Tívolið gjaldþrota. Árið 1985 keypti Sigurður Hótel Borg ásamt þáverandi viðskiptafélaga sínum en hótelið var fjórum árum síðar boðið upp á nauðungaruppboði.

Í september 1989 voru Sigurður Kárason og félagi hans, Pálmi Magnússon, dæmdir í fimm mánaða fangelsi hvor fyrir fjárvskvi og fyrir að hafa haldið eftir vörslufé af launum starfsmanna Tívolísins og Hótel Borgar.

Nú árum síðar, árið 1998, kom upp hið svokallaða „millifærslumál“ sem endaði með því að Sigurður hlaut 20 mánaða fangelsisdóm fyrir að hafa látið Alzheimersjúka konu á níraðisaldri leggja rúmlega 30 milljónir króna inn á bankareikning hans.

Árið 2014 komst Sigurður enn og aftur í fréttirnar þegar hann var sakaður um að hafa svikið á annað hundruð milljónir króna út úr sextán einstaklingum, en

brotin voru framin á árunum 2006 til 2010. Svikamylla Sigurðar gekk út á það að hann fékk einstaklinga til að leggja inn á hann peninga, sem hann sagðist meðal annars ætla að nýta til gjalddeyrisviðskipta og til kaupa á krónubréfum. Fólkið átti svo að njóta ávöxtunar sem yrði til vegna viðskiptanna við Sigurð. Ekkert varð þó um efndir en Sigurður er talinn hafa notað peningana til að greiða eldri skuldir og eins til eigin framfærslu.

Mörg fórnarlambanna voru félitlir einstaklingar sem tóku lán eða yfirdrátt til að geta látið Sigurð fá peninga. Suma hafði Sigurður hitt á förnnum vegi en í hópnum var meðal annars prestur, bensinstöðvarstarfsmaður, flóttamaður og vörubílstjóri.

Einn þeirra sagði fyrir dómi að Sigurður væri svo sannfærandi að hann „hefði getað dáleitt mann“.

„Hann sveik mig trekk í trekk. Hann hafði greinilega gríðarlega góða þekkingu í því að tala skynsamlega um þetta. Hann kom gríðarlega vel fyrir. Ég hef fáa hitt sem hafa eins góða þekkingu og talanda á hlutum eins og þessi maður,“ sagði annað fórnarlamb Sigurðar fyrir dómi.

Héraðsdómur Reykjavíkur dæmdi Sigurð að lokum í tveggja og hálfis árs fangelsi. Hæstiréttur Íslands staðfesti síðar dóminn.

#### Hafði fé af fötluðum bróður sínum

Árið 1994 voru Hafsteinn Einarsson lögfræðingur og Einar Guðbjartsson, fyrrverandi áfengismeðferðarfulltrúi, ákærðir fyrir að hafa haft 3,3 milljónir út úr 63 ára gömlum sjúklingi á meðferðardeildinni þar sem Einar starfaði. Peningana nýttu þeir í eigin þágu.

Í umfjöllun Helgarpóstins á sínum tíma var vakin athygli á því að Hafsteinn ætti langan sakaferil að baki, feril sem spannaði meira en tvo áratugi. Á meðal fórnarlamba hans voru lamaður bróðir hans, Fríkirkjuprestur og Skipavík, þaðan sem hann var rekinn fyrir fjárdrátt. Hann hafði þó aldrei áður verið ákærður.

Þá kom fram að fjölskylda Hafsteins hafði fyrir löngu snúið baki við honum vegna ýmissa svika sem hann hefði beitt systkin sín og tengdafólk.



Sigurður á sínum yngri árum. Ljósmynd/Tímarit.is

Fram kom að strax á námsárunum í lagadeild hefði Hafsteinn orðið uppvís að því að fá fólk til að skrifa upp á víxla fyrir sig sem hann lét svo falla á viðkomandi án nokkurrar tilraunar til að greiða þá sjálfur.

Þá lét hann bróður sinn taka á sig víxil upp á fimm hundruð þúsund krónur sem hann skrifaði upp á fyrir Hafstein. „Ég skrifaði upp á víxil fyrir Hafstein til að koma þessu kvikindi í gegnum nám,“ sagði bróðirinn í samtali við Helgarpóstinn. „Ég hef ekki talað við hann síðan. Hann kom svo illa fram við mann og laug því stöðugt að hann væri búinn að redda þessu.“

Þá kom fram í umfjöllun Helgarpóstins að annar bróðir Hafsteins, sem var lamaður og er nú látinn, átti bíl sem hann fékk með tollfríðindum og hann hugðist selja. Hafsteinn sá um viðskiptin og fékk þriðja bróðurinn til að útvega honum veðleyfi til að greiða tollana. Hafsteinn hirti andvirði bifreiðarinnar sjálfur en fatlaði bróðirinn sat eftir með sárt ennið. Þetta fékkst staðfest innan fjölskyldunnar.

Tvö önnur systkin Hafsteins fóru þó verst út úr viðskiptum sínum við hann en Hafsteinn sveik út úr þeim milljónir króna og skildi þau eftir eignalaus.

Einnig kom fram í Helgarpóstinum á sínum tíma að Hafsteinn hefði orðið sér úti um stór lán hjá Búnaðarbankanum í Stykkishólmi í nafni Skipavíkur og notað peningana til að byggja sér glæsilegt einbýlishús en húsið var kallað „Kapellan“ meðal íbúa bæjarins vegna sérstæðs byggingarstíls. Bankinn tók húsið fjárnámi en söluverð þess dugði engan veginn fyrir lánunum. Skipavík varð því að greiða kostnaðinn vegna persónulegra fjárfestinga forstjórans. Hafsteinn var rekinn frá fyrirtækinu árið 1974 fyrir fjárdrátt en stjórn Skipavíkur sá ekki tilgang í að leggja fram kærú því hann var eignalaus.

Á öðrum stað kom fram að Hafsteinn hefði lengi búið hjá fyrrverandi tengdamóður sinni sem var ellilífeyrisþegi og hún tók einnig á sig skuldbindingar fyrir Hafstein sem hann hirti ekki um að standa skil á, samkvæmt fleiri en einni heimild innan fjölskyldunnar. Hafsteinn var gerður gjaldþrota í janúar 1993. ■

EIGUM MARGA  
LITI Á LAGER

## ÁLKLÆÐNINGAR & UNDIRKERFI

HANNAÐ FYRIR  
ÍSLENSKT VEÐURFAR

Nánari upplýsingar á  
mt.is og í s: 580 4500



# irc.is



Starfsmenn frá Bretlandi

Allir starfsmenn BKG koma frá Bretlandseyjum og tala Ensku fyrir móðurmál.



Fullkomið gegnsæi

Við bjóðum notandafyrirtækjum fullkomið gegnsæi varðandi launagreiðslur.



Réttindi

Allir starfsmenn hafa viðeigandi réttindi til að starfa í Íslandi

# Verðkönnun DV á fjórum ómissandi jólavörum

■ Gríðarlegur verðmunur á jólablöndunni ■ Konfektíð ódýrast í Nettó

Auður Ösp Guðmundsdóttir  
audur@dv.is



Flestir Íslendingar geta verið sammála um að það eru nokkrir hlutir sem eru hreinlega ómissandi þegar kemur að því að halda heilög jól.

Er hægt að hugsa sér jólin án þess að sötra malt og appelsín, finna ilminn af hangikjöti og liggja undir teppi með nýjustu bókina hans Arnaldar, með konfektiskál á kantinum? DV lagði upp í lauslega verðkönnun á þessum hlutum og afraksturinn má sjá hér.



## Blandan mín og blandan þín

Malt og appelsín er ómissandi á jölunum og ekki er verra þegar hægt er kaupa blönduna tilbúna. Ein hálf lítra dós af blöndunni reyndist ódýrust í Bónus en dýrust í verslun Hagkaupa.

**Bónus** – 187 kr  
**Krónan** – 188 kr  
**Nettó** – 191 kr  
**Hagkaup** – 229 kr

## Arnaldur ódýrastur í Bónus

Bækur eru sívinsæl jólagjöf á meðal Íslendinga og líkt og fyrri ár trónir Arnaldur Indriðason á toppnum með spennusöguna Tregastein. Flestar matvöruverslanir taka þátt í jólabókaflóðinu en athygli vekur þó að Krónan tekur ekki þátt í jólabókaflóðinu í ár.

**Bónus** – 4.498 kr  
**Nettó** – 5.249 kr  
**Hagkaup** 4.999 kr  
**Krónan** – Ekki í boði



## Hangikjötíð

Hangikjötsilmurinn einn og sér nægir til að vekja upp minningar frá bernskujólum og það er ekki hægt að neita því að fátt minnir meira á íslensk jól. Hér er miðað við verð á úrbeinuðu hangikjötslæri.

**Nettó** – KEA hangilæri, úrbeinað ca. 900 g: 3.320 kr

**Hagkaup** – ÍL Hátíðarhangikjöt, birkireykt úrbeinað: 3.089 kr/kg

**Krónan** – SS birkireykt hangikjöt, úrbeinað: 3.699 kr/kg

**Bónus** – ÍL Hátíðarhangikjöt, birkireykt úrbeinað: 2.998 kr/kg

## ARC-TIC RETRO

GÆÐA ÚR Á GÓÐU VERÐI  
TILVALIÐ Í JÓLAPAKKANN  
SVISSNESKT QUARTZ GANGVERK  
ÍSLENSK HÖNNUN

ARC-TIC  
ICELAND

VERÐ FRÁ:

29.900,-



GILBERT  
ÚRSMÍÐUR  
Laugavegi 62 - sími: 551-4100  
www.gilbert.is



## Nóa konfektíð

Þá er það Nóa-konfektíð sívinsæla, en eins og gefur að skilja er það fánlegt í mismunandi söluumbúðum. Hér er miðað við verð á einu kíló. Slíkar pakkningar reyndust fánlegar í verslun Hagkaupa og Krónunnar en í verslun Nettó var hægt að fá 800 gramma pakkningu og í verslun Bónuss var hægt að fá 1,2 kílóa pakkningu. Sé miðað við verð á einu kíló þá er ljóst að Bónus hefur vinninn.

**Nettó** – 3.469 (800 g) (4.336 kr/kg)

**Bónus** – 3.975 (1,2 kg) (3.312 kr/kg)

**Krónan** – 3.659 krónur (1 kg)

**Hagkaup** – 3.699 krónur (1 kg)



*Vio óskum viðskiptavinum  
okkar gleðilegra jóla og  
farsældar á komandi ári*



# HÓFU SAMSTARF Í STIGAGANGINUM

■ Vinkonurnar Bára og Eyrún eru spilandi frjóar ■ Sameinuðu krafta sína með farsælum hætti

Íris Hauksdóttir  
iris@dv.is



Vinkonurnar Bára Brandsdóttir og Eyrún Pétursdóttir eiga það sameiginlegt að elska skapandi störf en þær gáfu nýverið út spilið Talnastuð. Spilið er ætlað börnum á yngri aldursárum og hverfist, eins og nafn þess gefur til kynna, allt um tölur.

Leiðir þeirra Bára og Eyrúnar lágu saman í gegnum dætur þeirra en þær bjuggu um tíma í sama húsi, staðsettu í Hlíðunum. „Stelpurnar okkar eru á sama aldri og því var mikill samgangur á milli hæða,“ segir Eyrún og heldur áfram. „Bára hafði á þessum tíma nýlukið við að búa til stafaspil fyrir dóttur sína sem var að læra stafina.

Spilið vakti mikla lukku og í kjölfarið kviknaði sú hugmynd að gefa það jafnvel út svo fleiri gætu notið góðs af – en þá vantaði teignara. Ég gaukaði því að henni að ég kynni nú alveg teikna og þar með var boltinn farinn að rúlla. Við ákváðum að gera þetta verkefni saman og árið 2016 kom spilið á markaðinn. Premur árum síðar erum við aftur í sömu sporum því það má segja að Talnastuð sé einhvers konar framhald af Stafastuði nema nú snýst allt um tölurnar.

Með spilinu fylgja sex leikreglur en það er hægt að spila Talnastuð á nokkra mismunandi vegu. Þess vegna geta bæði börn sem eru að kynna tölur og þau sem eru að byrja að vinna með tölurnar spilað Talnastuð. Leikirnir felast meðal annars í því að þekkja tölurnar, að telja, vita hvort tala sé hærri eða lægri en önnur, einföld samlagning, frádráttur og svo framvegis.“

Samhliða því að búa til spilreka stelpurnar netverslunina Kátínu þar sem þær selja afraksturinn en Bára rekur jafnframt netverslunina Kyrmland. Eyrún er hins vegar búsett í Svíþjóð þar sem hún leggur stund



## Reglurnar eru ekki skrifaðar í stein og þær má beygja og sveigja að vild

á landslagsarkitektúr. Þær viðurkenna að því fylgi töluverður kostnaður að setja svona spil á markaðinn og sjálfar fái þær lítið í vasann fyrir afraksturinn. „Við gerum þetta nú aðallega fyrir ánægjuna,“ segir Eyrún og heldur

áfram. „Við söfnuðum fyrir prentkostnaðinum á Karolina Fund sem gekk ljómandi vel, við náðum takmarkinu okkar og gott betur sem er ákaflega gleðilegt og augljóst að áhugi fyrir krakkafræðslu er mikill.“

Óhætt er að segja að spilið sé fallett en það er skreytt einstaklega fallegum vantslitamyndum eftir Eyrúnu hún segir þær stóllur þó hafa lagt megináherslu á að spilið væri skemmtilegt. „Reglurnar

eru ekki skrifaðar í stein og þær má beygja og sveigja að vild og aðlaga að leikmönnum svo allir hafi gagn og gaman af. Stelpuhópurinn okkar er búin að vera að prófa spilið fyrir okkur og einnig hafa vinir þeirra komið í spilaparti og allir hafa skemmt sér konunglega. Nú er endalaust beðið um að spila Talnastuð og við gætum varla hugsað okkur betri meðmæli en það.“ ■





## ÚRVALS GRÁSKATA & ÚTVATNAÐUR SALTFISKUR FYRIR

FYRIRTÆKI, STOFNANIR, FÉLAGASAMTÖK & HÓPA

★ ★ ★ ★ ★

### PANTIÐ TÍMALEGA

624-4022 / SALA@SAETOPPUR.IS



*Vio óskum viðskiptavinum  
okkar gleðilegra jóla og  
farsældar á komandi ári*

 **Friform**

  
AUDHUMLA

**nettó**

**ZENUS**

**NETÖKUSKÓLINN**

# FRÁBÆRAR EIGNIR

með góða staðsetningu

BÚM  
BETUR



bygg.is

## Nýjar íbúðir í Reykjanesbæ

### Hlíðarhverfi

Fyrsti áfangi Hlíðarhverfis sem nú er kominn í sölu liggur á milli Þjóðbrautar og Skólabrautar. Þarna er um að ræða blandaða byggð einbýlishúsa, parhúsa, raðhúsa og lágreistra fjölbýlishúsa. Stutt er í alla nauðsynlega þjónustu og öruggar göngu- og hjólaleiðir í skóla og íþróttastöðu sem er í næsta nágrenni.

Íbúðirnar í fjölbýlishúsum Hlíðarhverfis eru 4-5 herb. 112,6 - 148,7 fm  
Einbýlishúsin á bilinu 230,1 - 248,5 fm og parhúsin á bilinu 170,9 - 203,9 fm

Skóðið  
teikningar  
á bygg.is

BÚM  
BETUR



bygg.is

Fjölbýlishús,  
einbýli og parhús

NÝTT Í SÖLU

Afhending við kaupsamning

Afhending maí - júlí 2019

BÚM  
BETUR



bygg.is

## Strikið 1 ABC

Sjálalnd í Garðabæ

Sala er hafin á íbúðum í glæsilegu 3ja til 5 hæða fjölbýlishúsi við Strikið 1 í Sjálalndi í Garðabæ, ætlaðar íbúum 60 ára og eldri. Íbúðirnar eru 2-3 herbergja og 84-174,2 fm.

Íbúðirnar verða með vönduðum innréttingum frá Axis og vönduðum AEG eldhústækjum.

Íbúðirnar verða ýmist með góðum svölum eða stórrí timburverönd.

Stæði í bílageymslu fylgja öllum íbúðum.

Íbúðir fyrir 60 ára og eldri

Skóðið  
teikningar  
á bygg.is

NÝTT Í SÖLU

## Naustavör 28-34

Bryggjuhverfinu í Kópavogi

Glæsilegar íbúðir í 3-4 hæða fjölbýlishúsi við Naustavör 28-34.

Íbúðirnar eru 76-244 fm, 2-4 herbergja.

Íbúðirnar eru með vönduðum íslenskum innréttingum frá Brúnás og vönduðum AEG eldhústækjum.

Íbúðirnar eru með góðum svölum. Stæði í bílskýli fylgja flestum íbúðum. Útsýni til sjávar er úr flestum íbúðum.

NÝTT Í SÖLU

Skóðið  
teikningar  
á bygg.is

Afhending maí - sept. 2019

BÚM  
BETUR



bygg.is

 **STUÐLABERG**  
FASTEIGNASALA  
Hafnargötu 20, 230 Reykjanesbær S: 420 4000  
Guðlaugur H. Guðlaugsson löggiltur fasteignasali  
studlaberg@studlaberg.is

 **FASTEIGNA  
MARKAÐURINN** ehf  
Óðinsgötu 4 • S. 570 4500  
Jón Guðmundsson, lögg. fasteignasali

 **FASTEIGNASALAN  
UTORG**  
KRAFTUR - TRAUÐ - ÁRANGUR  
Garðatorgi 5 - 210 Garðabæ  
Sími 520 9586

 **FJÁRFESTING**  
FASTEIGNASALA EHF  
Sími 562 4250  
[www.fjarfesting.is](http://www.fjarfesting.is)  
Borgartúni 31

BÚM  
BETUR



www.bygg.is

Skóðið  
teikningar  
á bygg.is

# Naustavör í Kópavogi

## Hefurðu kynnt þér nýtt hverfi við sjóinn?

BYGG er með fjölda íbúð í byggingu í Naustavör í Kópavogi. Naustavörin er staðsett á fallegum stað mótí Nauthólsvíkinni, í fjölskylduvænu umhverfi við sjávarsíðuna. Í Naustavör er gert ráð fyrir um 400 íbúðum.

Kiktu á bygg.is og kynntu þér glæsilegt úrval íbúða í Naustavör.



Byggingafélag Gylda og Gunnars byggir á 35 ára reynslu á íslenskum byggingamarkaði.

# Eftirlætisjólasmákökur Eva Laufeyjar og Lindu Ben

■ Tveir matgæðingar og gómsætar smákökur ■ Jólin í miklu uppáhaldi

Íris Hauksdóttir  
iris@dv.is

Sjónvarpsstjarnan Eva Laufey Kjaran Hermannsdóttir prófar ávallt nýjar uppskriftir fyrir hver jól í bland við hinar gömlu góðu sem hún segir ómissandi yfir hátíðina. Hún segir sögur, piparkökur og marengstoppa alltaf njóta mestra vinsælda á heimilinu.

Eva Laufey segir smákökubakstur órjúfanlega hefð á adventunni enda var hún alin upp við mikinn bakstur. Hún minnst ljúfra stunda með mömmu sinni og ömmu í eldhúsinu. „Mér fannst æðislega gaman að fylgjast með þeim baka loftkökur, það var mesta sportið. Ég vissi alltaf upp á hávar kökuboxin voru geymd þegar ég var lítil enda lunkin að ná mér í eina og eina smáköku yfir adventuna. Það er svo notalegt að baka á adventunni og ég byrja yfirleitt snemma að baka og skreyta heimilið. Ég vil helst hafa heimilið sem lengst í jólabúningi, dagarnir eru dimmir og birtan frá jólasakrautinu gerir heilmikið fyrir huggulegheitin.“

Þegar talið berst að eftirlætisjólasmákökunum nefnir Eva fyrst konfektmolann frá Nóa Sírius með marsípanfyllingu. „Ég elsa osta og borða mikið af þeim ásamt laufabrauði, að mínu mati er það hið fullkomna jólasælgti. Súkkulaði með rjóma



og jólalög koma mér sömuleiðis í sanna-kallaðan jólafling en svo horfum við fjölskyldan alltaf á The Grinch sem er í miklu uppáhaldi hjá okkur öllum. Hún er alltaf jafn skemmtileg.“

Smákakan sem aldrei má vanta á adventunni segir Eva vera söru enda séu sögur í sérstaklega miklu uppáhaldi hjá henni og hennar fjölskyldu. „Ég byrja yfirleitt á því að baka þessar kökur fyrir jólin en það er svo gott að vera búin að því og geta fengið sér eina og eina í desember. Það er einnig svo gott að eiga þær í frystinum og þær geymast mjög vel. Ég ætla að deila með ykkur uppskriftinni sem ég geri alltaf fyrir jólin en uppskriftin er frá mömmu minni. Þær eru aðeins grófari vegna þess að við notum hesli-hnetur í botninn en auðvitað má skipta þeim út fyrir möndlur.

## Botn:

- 4 eggjahvítur
- 230 g heslihnetur eða möndlur
- 230 g flórsykur

Hitið ofninn í 180°C. Hakkið heslihneturnar eða möndlurnar í matvinnsluvél. Stífþeytið eggjahvítur þar til hægt er að hvolfa skálinni án þess að hvítur renni úr. Blandið hnetunum og flórsykrinum varlega saman við eggjahvítur með sleikju. Mótið kökurnar með teskeið og setjið á pappírklædda ofnplötu. Bakið í 10–12 mínútur.

## Krem:

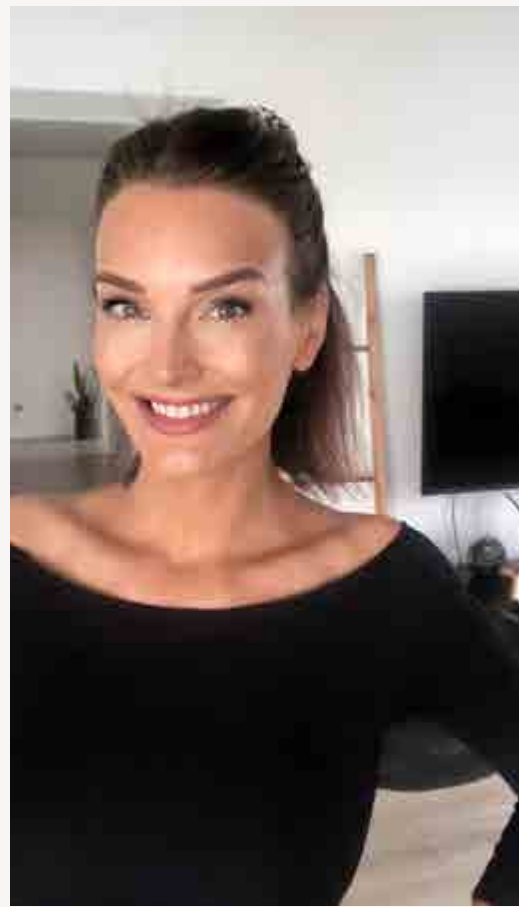
- 4 eggjarauður
- 1 dl vatn
- 130 g sykur
- 250 g smjör, við stofuhita
- 2–3 msk. kakó
- ½ tsk. vanillusykur eða vanillu-extract
- 1 msk. sterkt, uppáhellt kaffi

Þeytið eggjarauðurnar. Hitið vatn og sykur þar til það hitnar og verður að sírópi. Hellið sírópinu saman við eggjarauðurnar í mjórri bunn og haldið áfram að þeyta. Skerið smjör-ið í teninga og bætið út í. Næsta skref er að bæta kakó, vanillu og kaffi út í kremið. Þeytið í svolitla stund eða þar til kremið verður silki-mjúkt. Það er ágætt að smakka þetta til á þessu stigi. Kælið kremið áður en þið setjið það á kökurnar. Gott er að sprauta kreminu á kökurnar með sprautupoka eða nota teskeiðar til þess að smyrja kreminu á þær. Það er algjört smekksatriði hversu mikið af kremi fer á kökurnar. Kælið kökurnar mjög vel, helst í frysti, áður en kökurnar eru hjúpaðar.

## Hjúpur

- 300 g súkkulaði

Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði. Dýfið kremhlutanum á sörunum ofan í súkkulaðið. Gott er að geyma kökurnar í frysti, takið þær út með smá fyrirvara áður en þið berið þær fram.



Linda Benediksdóttir er köku-áhugafólki vel kunn en hún byrjaði snemma að æfa sig í eldhúsinu. Hún, rétt eins og Eva Laufey, minnst ljúfra stunda með móður sinni og ömmu við bakaraofninn fyrir jólin. Hún segist hafa sérstaklega gaman af því að prófa sig áfram með smákökusortir því útkoman sé nánast alltaf góð.

„Það er mjög mismunandi hversu mikið við bökum fyrir jólin, en það er eitthvað sem ég og sonur minn höfum alltaf gert saman. Jólin snúast um að gera skemmtilega hluti saman og njóta samverunnar, svo mér finnst það varla vera jólabakstur nema fjölskyldan taki þátt saman. Sum jól höfum við nægan tíma til að dúlla okkur í eldhúsinu, en stundum gefst minni tími og það er allt í lagi. Mér finnst betra að setja ekki of mikla pressu á okkur fjölskylduna, jólin snúast um að hafa gaman. Jólasapið heillist svo yfir mig þegar ég hlusta jólalög með með stráknum mínum á meðan við skreytum piparkökur.“

Þegar talið berst að eftirlætisjólasmákökunum vefst svarið ögn fyrir Lindu. „Ég á erfitt með að gera upp á milli, en ætli það sé ekki marsípanmolarnir frá Nóa og After Eight, það kemur í það minnsta fyrst upp í hugann. Uppáhaldsjólamyndin er hins vegar National Lampoon's Christmas Vacation, á því leikur enginn vafi.“

Kökurnar sem aldrei má vanta á adventunni segir Linda vera súkkulaðismákökur og deilir hún með lesendum DV uppskrift að slíkum. „Þessar kökur hef ég gert óteljandi oft, en ég lærði það fyrst í matreiðslutíma í grunnskóla. Uppskriftina hef ég geymt í öll þessi ár enda algjör gersemi.“

- 100 g smjör við stofuhita
- 1 dl púðursykur
- 1 dl sykur
- 1 egg
- ½ tsk. vanilludropar
- 3,5 dl hveiti
- ½ tsk. matarsódi
- ½ tsk. salt

## 70 gróft, brytjað súkkulaði

Setjið smjör, púðursykur og syk-ur í skál og hrærið þar til blandan verður létt og loftmikil. Bætið þá egginu út í og hrærið saman við. Bætið því næst vanilludropunum út í. Blandið saman hveiti, matarsóda og salti og blandið því saman við deigið, hrærið eins lítið og þið komist upp með, hættið um leið og allt hveitið hefur blandast saman við. Skerið niður súkkulaðið og blandið því saman við deigið með sleikju. Setjið deigið inn í ísskáp og kælið í 30 mínútur. Kveikið á ofninum og stillið á 170°C og undir- og yfirhita. Útbúið kúlur úr deiginu, ein kúfuð matskeið af deigi er ein kaka, raðið á ofnplötu með góðu millibili, bakið í 8–10 mínútur.





LAUGIN EHF:

# Sérfræðiráðgjöf og frábær þjónusta

**L**augin ehf var stofnuð árið 2012 af Steinari Þór Þórisssyni þípulagningameistara og er í dag eitt stærsta fyrirtæki á sínu sviði. Frá upphafi hefur Laugin lagt áherslu á góða og faglega og persónulega þjónustu, gott úrval fylgihluta varahluta og hreinsiefna. Einnig er stór þáttur hjá Lauginni uppsetningar, tengingar, ráðgjöf og viðgerðarþjónusta fyrir alla potta óháð tegund. Laugin þjónustar heimili, sundlaugar, hótél og líkamsæktarstöðvar. Hjá Lauginni starfa þípulagningamenn og rafvirki sem hafa áralanga reynslu á þessu sviði.

Undanfarið hefur Laugin verið að auka vöruúrval og þjónustu og má þar nefna sauna og fylgihluti frá finnska framleiðandanum Sentiotec. Nýlega eignaðist Laugin fyrirtækið Lok.is sem hefur um árbil framleitt hágæða einangrunarlok á allar gerðir potta óháð stærð og lögun.

Laugin býður uppá sérfræðiráðgjöf. Miklu skiptir, áður en farið er af stað, að velja rétta stýringu og allan þann búnað sem þarf til, hvort sem um er að ræða hitaveitupott, rafmagnspott, sundlaug eða sauna. Upplagt er að setjast niður með ráðgjafa og skoða þær lausnir sem í boði eru og hvað hentar hverjum og

einum viðskiptavini. Laugin býður uppá þjónustusamninga við stéttarfélag, ferðaþjónustuaðila, hótél, einstaklinga með eftirlit, þríf og annað sem þarf að sinna við rekstur baðstaða.

Caldera pottarnir sem Laugin selur eru amerískir gæðapottar sem eru hátt skrifaðir hjá fagritum



erlendis. Boðið er uppá ýmsar stærðir og útfærslur. Caldera pottarnir eru með Low Flow hitakerfi sem er bæði orkusparandi og eru þeir nánast hljóðlausir. Pottarnir koma með Fresh Water System sem er saltkerfi og engin þörf fyrir klór eða önnur hreinsiefni. Hægt er að fá Caldera með hljóðkerfi og WiFi fjarskiptabúnaði.

Finnski framleiðandi Sentiotec Sauna er með gott úrval

saunaklefa, infra rauðra klefa og blautgufu ásamt miklu úrvali fylgihluta. Einnig eru í boði útiklefar og saunatunnur.

Laugin býður uppá gott úrval fylgi- og varahluta í flestar gerðir potta. Meðal fylgihluta má nefna: tröppur, lokalyftur, síur, hitamæla, háfa,

klórskammtara, fljótandi glasabakka og ýmislegt fleira. Og meðal varahluta er t.d. dælur, hitaelement, fittings, nuddstútar og margt fleira.

Laugin býður uppá mikið úrval hreinsiefna en þar ber helst að nefna Aqua Finesse Hot Tub umhverfisvæna hreinsiefnið frá Special Water Eropé. Vinsældir Aqua Finesse stafa af því hversu árangursríkt og einfalt það er í notkun. Það einfaldlega gælir við



húðina. Vörurnar frá Bayrol Spa Live eru í hæsta gæðaflokki. Góð umhirða og viðhald eru mjög mikilvægir þættir fyrir góða endingu. Ef þig vantar ráðgjöf varðandi umhirðu þá er hægt að kíkja við í Lauginni eða bara hringja í Laugina og fá ráðgjöf.

Það nýjasta hjá Lauginni er sérsmíði loka á pottinn. Lok.is er fyrirtæki sem hefur getið sér gott orð fyrir að framleiða vönduð lok fyrir rafmagnspotta og hitaveituskeljar. Einfalt er að fara á síðu [www.lok.is](http://www.lok.is) og þar fær viðskiptavinurinn góðar leiðbeiningar um hvernig mæla á lokið. Einnig býður Laugin uppá að koma á staðinn og mæla lokið. Ef um er að ræða lok utan Höfuðborgarsvæðisins þá komum við næst þegar við erum á ferðinni.

Laugin rekur öflugra vefverslun á vefsvæðinu [laugin.is](http://laugin.is) sem getur komið sér vel fyrir þá sem búa á landsbyggðinni og geta verslað á netinu rekstrarvöru, varahluti ofl. Flestir viðskiptavinir gera sín innkaup í versluninni og fá um leið faglega ráðgjöf varðandi umhirðu potta sinna.

**Meðal umboða: Caldera Spas, Fantasy Spas, Sentiotec, Aqua Finesse, Bayrol, Waterway, Pleatco, ACC, Poolmaster o.fl.**

# Besta hangikjötið að mati álitsgjafa DV

■ Matgæðingarnir skafa ekkert utan af því ■ Hangikjöt er ekki það sama og hangikjöt

Fyrir örfáum árum var það fastur liður hjá DV að fá álitsgjafa til að bragða og gefa umsögn um hangikjöt. Í ár barst DV áskorun um að taka aftur upp þennan lið og voru þá góð ráð dýr, enda tíminn af skornum skammti. Þetta árið fékk DV til liðs við sig þrjá framleiðendur sem brugðust við kallinu þrátt fyrir skamman tíma og kann DV þeim bestu þakkir fyrir. Í síðasta hangikjötssmakki DV, árið 2016, var það Húsavíkurhangikjötið frá Norðlenska sem hrepti titilinn besta hangikjötið og það í fjórða sinn á 10 ára tímabilinu frá því að hangikjötssmakkið hófst. Norðlenska var ekki með í ár.

Þar sem tíminn var naumur fékk DV hangikjötið sent soðið og tilbúið til brúks, en áður hafði tíðkast að sjóða allt kjöt með sama hætti, nema annað kæmi fram á leiðbeiningum frá framleiðanda.

Álitsgjafar DV þetta árið voru engir viðvaningar; Nanna Rögnvaldardóttir, matgæðingur og höfundur gífurlegs fjölda matreiðslubóka, Berglind Guðmundsdóttir, rithöfundur og konan á bak við einn vinsælasta matarvef landsins, Gulur, rauður, grænn og salt, og síðast en ekki síst Birgir R. Reynisson, matreiðslumaður til áratuga sem rekur í dag hvorki meira né minna en fimm veitingastaði, Fjárhúsið, Frystihúsið, Hænsnakofann, Til sjávar og Til sveita.

Smakkið var blindprófun og fengu álitsgjafar ekki að vita hvaða kjöt var á hverjum disk fyrirfram.

Það var einróma álit álitsgjafa DV að af því hangikjöti sem bragðað var á, þá bæri hægeldaða hangilærið frá Sláturfélagi Suðurlands af.

Erla Dóra  
erladora@dv.is



Frá vinstri: Nanna Rögnvaldardóttir, Birgir R. Reynisson og Berglind Guðmundsdóttir

**ARC-TIC RETRO**  
GÆÐA ÚR Á GÓÐU VERÐI  
TILVALIÐ Í JÓLAPAKKANN  
SVISSNESKT QUARTZ GANGVERK  
ÍSLENSK HÖNNUN

**ARC-TIC**  
I C E L A N D

VERÐ FRÁ:

**29.900,-**



**GILBERT**  
ÚRSMÍÐUR  
Laugavegi 62 - sími: 551-4100  
www.gilbert.is

## Fjarðakaupa hangikjötið

Framleiðandi: Kjarnafæði

Álitsgjafar DV voru sammála um að Fjarðarkaupa hangikjötið væri helst til of salt og höfðu allir orð á því að kjötið væri þurr, þótt svo það væri líklega sökum þess að kjötið hefði verið soðið of hratt.

„Þetta er þurr.“

„Mér finnst þetta ekkert spes, ég myndi ekki kaupa þetta.“

„Hér er rými til bóta.“

„Of þurr og of salt.“

Gáfu þeir kjötinu eina til tvær stjörnur.

„Tvær stjörnur, fyrst það eru jól.“

Niðurstaða: Tvær stjörnur

## Hátíðar hangikjöt

Framleiðandi: Ferskar kjötvörur

„Vá, þetta er salt.“

„Of salt, en samt bragðgott.“

„Þetta þykir mér ekki eins salt og hitt.“

„Það er reykbragð að þessu.“

„Það er betra en hitt, en rosalega salt.“

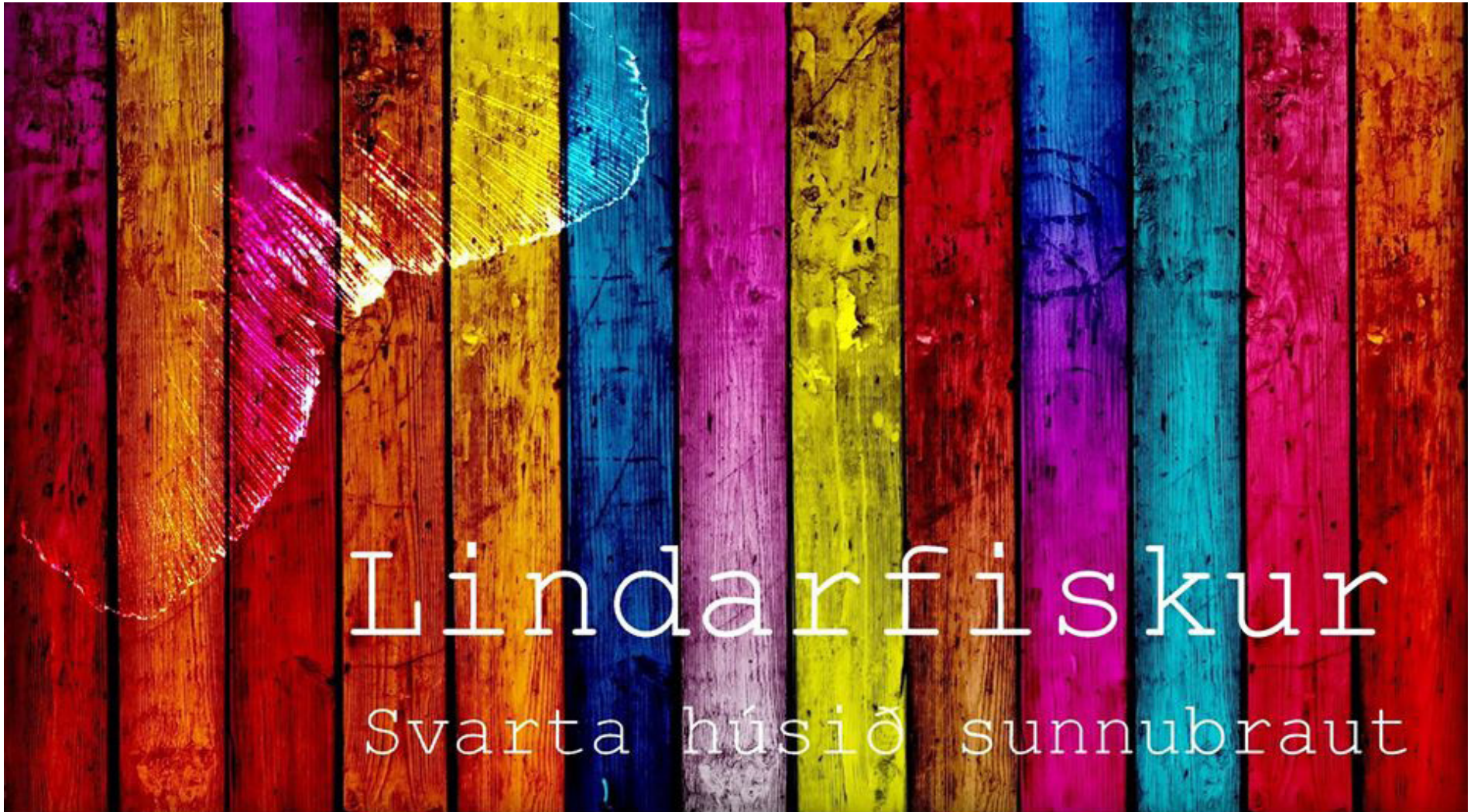
„Rétt soðið.“

Gáfu álitsgjafar kjötinu þrjár stjörnur.

„Hefðu verið fjórar ef það hefði ekki verið of salt. Bragðið var mjög gott.“

Niðurstaða: Þrjár stjörnur

Framhald á síðu 32



LINDARFISKUR -

# Ferskasti fiskurinn á landinu

**L**indarfiskur er lítið fjölskyldufyrirtæki staðsett í Meðallandinu rétt austan við Vík. „Móðir mín er frá þessari jörð og er staðurinn algerlega einangraður. Aðalverðmætin á jörðinni er allt þetta tæra lindarvatn sem streymir hér beint úr eldhrauninu og því er staðurinn fullkominn fyrir bleikjueldi,” segir Drífa Bjarnadóttir, einn eigandi Lindarfisks. „Við fjölskyldan eigum og rekum Lindarfisk saman. Það eru ég og maðurinn minn, Árni Jóhannsson, systir mín, Sigrún Bjarnadóttir, og foreldrar okkar, þau Helga Ólafsdóttir og Bjarni Jón Finnsson,” segir Drífa.

## Alger sjálfbærni

Fyrstu bleikjuhrognin voru tekin hjá fyrirtækinu árið 2011 og síðan þá hefur Lindarfiski svo sannarlega vaxið fiskur um hrygg. „Við stefnum að algerrri sjálfbærni og gerum því allt sjálf. Nýlega fengum við okkur svín sem éta nánast allan afskurðinn af bleikjunum og afgangurinn er svo notaður í áburð. Fiskinn vinnur við alfarið á svæðinu. Það hefur gengið hægt en örugglega að koma fyrirtækinu á þann stað sem það er í dag og munum við von bráðar selja vörur okkar í stórmarkaði. Við höfum meðal annars hannað neytendaumbúðir sem eru svartar og nær ógegnisæjar til þess að stuðla að ferskari og betri vöru. Að auki höfum við hugsað okkur að fara í útflutning á eldisbleikju, enda erum við með ótrúlega ferska vöru í höndunum.”

## Tærasta vatnið, ferskasti fiskurinn

„Við leggjum mjög mikið upp úr ferskleika, það er eitthvað sem við getum bara alls ekki slegið af hérna hjá Lindarfiski. Hrognin fáum við frá kynbótastöðinni á Hólum í Hjaltadal sem framleiðir fyrsta flokks hrogn. Þau öllum við svo hér í Meðallandinu



Drífa Bjarnadóttir og Bjarni Jón Finnsson.

í kerjum og svokölluðum lengdarstraumsrennum. Hér rennur ferskt og tært vatn beint úr lindaruppsprettum og fiskurinn er eins ferskur og getur orðið.”

## Hafðu samband

„Við erum aðallega að selja bleikju til veitingastaða sem undantekningalaust lofa bleikjuna okkar í hástert,” segir Drífa. Enn sem komið er selur Lindarfiskur ekki vörur í stórmörkuðum en til þess að versla beint við Lindarfisk er hægt að hringja í Drífu í síma 663-4528 eða senda henni netpóst á drifa@lindarfiskur.com.



Bleikja er alltaf góð.

Nánari upplýsingar má nálgast á [lindarfiskur.com](http://lindarfiskur.com) eða Facebook: Lindarfiskur.

Einnig heldur Lindarfiskur úti síðu á Instagram: [lindarfiskur](https://www.instagram.com/lindarfiskur), sem er stórskemmtilegt að fylgjast með.



Lindarfiskur



Að þessu sinni voru aðeins smakkaðar sex tegundir, en til samanburðar voru 14 tegundir smakkaðar árið 2016

## Norðlenskt kofa-reykt hangikjöt

**3** Framleiðandi: Kjarnafæði

„Þetta er seigt.“

„Þetta er svolítið eins og gúmmí.“

„Of mikið soðið.“

„Samt ekki þurrt, en fullmikið soðið.“

„Þetta er bragðgott, en helst til bragðlítið.“

„Hæfilega saltað.“

Álitsgjafar voru ekki alls kostar sammála um einkunn og þeir gáfu á bilinu tvær til þrjár stjörnur.

**Niðurstaða: Tvær og hálf stjarna.**

## Taðreykt norðlenskt hangikjöt

Framleiðandi: Kjarnafæði

„Það er svolítið skrítn áferðin á þessu. Mjög gott samt.“

„Mætti ekki vera saltara.“

„Myndi segja að þetta væri bara ágætt.“

„Mér finnst of mikið saltbragð, en ekki nóg af reykbragðinu.“ (álitsgjafi tók þó annan bita sem hann taldi með hæfilegu reykbragði)

„Ekki alslæmt.“

„Mér finnst þetta bragðgott.“

Álitsgjafarnir voru sammála og gáfu allir þrjár stjörnur.

**Niðurstaða: Þrjár stjörnur**



## Hægeldað hangikjötslæri

Framleiðandi: Sláturfélag Suðurlands (SS)

**5** „Maður sér það á áferðinni að þetta er fallegasta kjötið. Greinilega soðið við lægri hita og í lengri tíma.“

„Það er svo mjúkt að það bráðnar í munnum.“

„Mér finnst þetta mjög gott, þetta fær góða einkunn.“

„Minnir mig pínulítið á hamborgarhrygg, ég veit ekki af hverju samt.“

„Mjög gott reykbragð.“

„Mér finnst óvenju mikið reykbragð miðað við hangikjöt.“

„Það liggur við að það sé of mjúkt.“

„Ég er ekki alveg sáttur við áferðina, það er eitthvað við þetta hamborgarhryggjarbragð.“

Álitsgjafar gáfu einkunn á bilinu fjórar til fimm stjörnur.

**Niðurstaða: Fjórar og hálf stjarna**

## Vopnafjarðarhangikjöt

Framleiðandi: Kjarnafæði

„Þetta er svolítið þurrt, en væri fínt ofan á brauð.“

„Mér finnst þetta jólalegast af þeim öllum, hátíðarbragð.“

„Bragðið er allt í lagi finnst mér, en það vantar aðeins reykbragðið.“

„Bragðlítið.“

„Þurrt, en samt gott.“

„Það þarf uppstúf með þessu.“

„Þetta er svona flatköku hangikjöt.“

Álitsgjafar gáfu kjötinu einkunn á bilinu tvær til þrjár stjörnur.

**Niðurstaða: Tvær og hálf stjarna.**



*Vio óskum viðskiptavinum  
okkar gleðilegra jóla og  
farsældar á komandi ári*



# Okkar bernskujól

Jólabörn á tíræðisaldri rifja upp jólin í gamla daga  
- Enginn ísskápur og baðað upp úr bala

**B**ráðum koma blessuð jólin og börnin flest án efa farið að hlakka til. Flestir fá þá eitthvað fallegt, en líklega eitt-hvað annað en kerti og spil. Á árum áður þóttu kerti og spil þó hin besta gjöf, en jólin hafa tekið miklum breytingum síðustu áratugi, en hversu miklar breytingar erum við að tala um? DV leitaði á náðir fjögurra unglamba á tíræðisaldri sem rifjuðu upp bernskujól sín með blaðamanni. Bar þar margt á góma sem kom blaðamanni töluvert á óvart, og gæti sömuleiðis valdið furðu einhverra lesenda, en hreyft

við gömlum ljúfum minningum hjá öðrum.

Fjórmenningarnir eru Bragi Sigurðsson (92), Matthía Margrét Jónsdóttir (90), Ingibjörg Guðmundsdóttir Hansen (90) og Valdís Danielsdóttir (95). Þau eiga ólíkan bakgrunn; Matthía og Valdís ólust upp í sveit, Ingibjörg í bæ og Bragi í borg.

Hvernig voru jólin þegar þið voruð börn?

Erla Dóra  
erladora@dv.is



Valdís Danielsdóttir



## Valdís og jóla-veislurnar

Hjá Valdísi voru jólin með öðru sniði, þó svo að hún sé líka úr sveit. Hjá henni borðaði fjölskyldan hátíðarmatinn klukkan þrjú, og svo var farið í mjaltir. Síðan þurfti, líkt og hjá Matthíu, að punta sig fyrir hátíðarhöldin. Margir úr fjölskyldu hennar héldu heimili á sömu slóðum og því var mikið um manninn í sannkölluðum jólaveislum yfir hátíðirnar. Húsmæðurnar í fjölskyldunni skiptu á milli sín hátíðardögum og buðu upp á hátíðarkaffi. Þar voru snæddar sparismákökur, gyðingakökur, vanilluhringir og hálfmánar, svo eitthvað sé nefnt, og ríkti mikil tilhlökkun meðal barnanna að fá að bragða dýrindin.

„Ég man eftir því, eins og Matthía sagði, að aðfangadagur ætlaði aldrei að líða. Við borðuðum líka seinni part dagsins og héldum svo veislu um kvöldið. Þar var borðað aðalsælgætið.

„Það var nefnilega svoleiðis, að það var það sem var kallað þrímælt. Það var borðuð klukkan þrjú á daginn aðalmáltíðin, svo var verið að gera í fjósinu, eins og kallað var. Að því loknu fórum við að punta okkur og svo hlustuðum við á messu í útvarpinu. Útvarpið kom til okkar árið 1930, ég hef þá verið sex ára. Það var afskaplega gamaldags og heilmikið

mál að opna það, útvarpið. Ég man eftir því að það voru þrjár eða fjórir takkar sem þurfti að ýta á. Það var geymir, sem kallað var, ljósroði eða eitthvað. Ég man alltaf eftir því að því var snúið fram og til baka [Valdís sýnir aðfarirnar með tilþrifum] og þannig þurfti að opna útvarpið.

Það var aldrei messa á aðfangadag í sveitinni hjá okkur. Ég var norður í Hrútafirði. En það voru bara alltaf yndisleg jólin, þegar maður er að minnast þeirra svona. Maður ætlaðist aldrei til neins. Maður fékk þó náttúrulega alltaf nýja kjóla. Mamma saumaði á mann, og ég saumaði svo á mínar stelpur. Allt var saumað. Og alltaf náttföt, það var alveg fastur liður að krakkarnir fengu alltaf ný náttföt um jólin. Í gegnum jólin hjá okkur, ef það voru bækur gefnar, þá fóru börnin í náttfötin og svo hlupu allir, hver inn í sitt herbergi til að lesa.“

Líkt og annars staðar var þótti mikið spennandi á heimili Valdísar að tendra á jólatrénu, sem var framan af úr spýtum. Kertin voru í alls konar litum, voru snúin – ekki ósvipuð þeim kertum sem þrýða gjarnan afmæliskökur í dag, nema aðeins stærri – og kölluðust Hreinskerti. Jólabaðið var í raun bali þar sem baðkór þekktust ekki í sveitinni á þeim tíma.

Matthía Margrét Jónsdóttir

Ég man þegar ég fékk rautt epli í fyrsta sinn

## Matthía og bernskan í sveitinni

Matthía grípur fyrst orðið. „Fyrstu jólin sem ég man eftir voru falleg og mikil jól. Við höfðum mikið fyrir því, við systkinin, að smíða jólatréð.“ Þá hvár blaðamaður og spyr hvernig jólatré það sé eiginlega sem þarf að smíða. Ekki stóð á svörum. Jólatré úr greni voru þá ekki komin inn á hvert heimili. Þess í stað var jólatré smíðað úr spýtum, með örmum sem kerti voru fest á. Eftir atvikum voru slík tré skreytt með lyngi eða könglum, en svo var ekki á heimili Matthíu. „Nei, við vorum ekki með svoleiðis. Það var bara tréð með litlum kertum á endanum.

Aðfangadagur var lengi að líða.“ segir Matthía og brosir. „Hann var lengi að líða því við hlökkum svo til að fá að kveikja á kertunum á jólatrénu á aðfangadagskvöld, eftir kaffið. Við borðuðum klukkan tvö, kalt hangikjöt. Síðan klukkan sex vorum við komin í jólafötin og settumst

öll inn til að syngja sálmana. Pabbi fór með húsllestur og svo voru sungnir sálmar. Það var ekkert útvarp. Það var ekki komið til okkar þá.“

Hún kveðst sakna þess heilaga blæs sem einkenndi jólin er hún var barn. Þá var snæddur hátíðarmatur, kalt hangikjöt, klukkan tvö því eftir mat þurfti að sinna bú og fé og síðan baða og klæða fjölskyldumeðlimi fyrir jólahátíðina klukkan sex á aðfangadegi. Með hátíðarkaffinu á aðfangadagskvöld voru svo snæddar smákökur og tertur. „Pabbi var voðalega góður söngvari. Við sungum alla helstu sálmana. Síðar þegar útvarpið var komið, þá hlustuðum við á hátíðarmessu í útvarpinu. Það var æðislegt.“

Lítið var um jólagjafir, þá helst kerti eða eitthvað þarfapung svo sem þrjónaklukku (undirkjól) eða nýjan kjól.

Ingibjörg Guðmundsdóttir Hansen



## Ingibjörg og jól á Patreksfirði

„Ég er úr líttilli fjölskyldu. Við vorum bara tvö systkinin í níu ár og pabbi var sjómaður, mikið á togurum. Hann sigldi öll stríðsárin. Þeir urðu alltaf að fara út fyrir jólin að veiða og það kom fyrir að maður horfði á ljósin úti á firðinum. Þeir máttu ekki vera heima, þeir urðu að vera farnir fyrir klukkan sex. Þó að veðrið væri þannig að þeir lægu úti í firðinum urðu þeir að fara fyrir klukkan sex, því þá var komin hátíð. Það mátti ekki vera í landi á jólnum.

Svo eignaðist ég bróður þegar ég var 10 ára. En ég man alltaf eftir fyrsta jólatrénu. Þá vorum við bara tvö systkinin.

Ég man hvernig jólatréð var, það var bara úr greinum og það voru búnar til körfur. Klipptar út körfur og límðar saman. Þær voru svona riðaðar að neðan. Svo voru til eins og dúkkulísur, bréf sem voru körfur alveg ekta með haldi. Svo voru klemmur á jólatrénu með gati á fyrir kertin og þangað settum við kertin. Svo man ég að seinna keypti pabbi frá útlöndum gervitré. Lítið var það, en það var notað að mig minnr alla mína búskapartíð. Ég á einhvers staðar líka frekar stóran jólasvein, með hreindýr og poka á bakinu. Þetta var úr hertum pappa og var alltaf á sama stað heima, ár eftir ár.“

Bragi Sigurósson



## Bragi og jólin í Reykjavík

„Jólin voru svolítið öðruvísi hjá mér heldur en hjá þeim. Ég er fæddur og uppalinn í Reykjavík. Við vorum með greni-jólatré sem við keyptum, lítil jólatré, með logandi kertum. Kertin voru logandi og klemmd á, svona var þetta þegar maður var ungur, sko. Seinna meir var ég lítið heima á jólnum. Ég var í 27 ár til sjós. Ég byrjaði 16 ára og sigldi um mestallan heiminn á fraktskipi.

Ég eyddi jólnum stundum á sjónum. Það vildu nefnilega alltaf allir fá frí á jólnum en það voru þeir sem réðu mestu sem fengu að endingu frín. Þetta var bara svona og maður vandist þessu.

Við hins vegar höfðum engum mjóltum að sinna í borginni, svo við borðuðum jólamatinn klukkan sex og við vorum alltaf með jólagjafir, litlar en samt jólagjafir. Ég man ekki eftir neinum sérstaklega eftirminnilegum gjöfum nema jú, kannski, ég fékk skauta og skó. Það þótti voðalega flott. Þá var stutt að fara á skauta. Einu sinni var nefnilega, ég veit ekki hvort þið vitið það, afgirtur Austurvöllurinn með járnstautum, og á veturna var þetta sprautað og var skautasvell. Þangað barst svo músik frá Landssíma-húsinu og var mikið um gleði.“



## Eftirminnilegar gjafir

**Matthía:** „Eftirminnilegasta jólagjöf sem ég virti ógurlega mikið og var mér hálfheilög. Það var stórt kerti með mynd af frelsaranum. Fóstra mín gaf mér þetta og mikið fannst mér það fallegt. Ég verndaði það eins og dýrgrip. Ég hef verið svona sjó ára. Síðan seinna tók bróðir minn kertið og kveikti á því. Ég grét því ég fann svo til, þetta var mynd af frelsaranum á stóru kerti og hann kveikti á því. Bróðir minn benti mér á að hann hafði nú ekki brennt sjálfan frelsarann, en ég sagði bara „Láttu þetta vera“.

Svo fékk ég líka efni í satínþils.“

**Valdís:** „Ég hef fengið margar yndislegar jólagjafir. Það er svo margt sem mér dettur í hug. Bæði bækur og annað.

Það var þó eitt sem ég man sérstaklega eftir. Ég fékk lítið píanó og gat spilað lög á það. Það var svona um tuttugu sentimetrar á lengd og hvítt á litinn. Það var pantað frá Þýskalandi. Það var maður heima hjá okkur, sem var giftur ömmu-systur minni, sem gat pantað frá Þýskalandi og pantaði þetta. Þetta var berkclaveikur maður, með smitandi berkla. Hann vildi ekki fara á hælið, sem var þó komið þá. Við vorum að sniglast í kringum hann og mamma var alltaf með sápu og lýsól á lofti. Og það einkenndi berklasjúklinga, þessi lýsóllykt. Þessi maður gaf okkur öllum krökkunum eitthvað svona sem hann pantaði. Síðan hélt að hann myndi deyja fyrir jól og vegna þess fengum við jólagjöfina svolítið snemma því hann vildi sjá þegar

við tækjum utan af gjöfunum. Við smituðumst ekki af berklunum. Það er mín besta jólagjöf.“

**Inga:** „Manni fannst voða gott að fá bækur. Ég man eftir einni bók sem hét Inga fór til Íslands, sem móðurbróðir minn gaf mér. Ég var alltaf kölluð Inga. Síðan gaf ég dóttur hans bókina þegar hún var orðin fullorðin.“

**Bragi:** „Nei, ég man nú ekki neitt sérstakt. Ég man bara ekki neitt svoleiðis. Jú, skautarnir og eitt sinn fékk ég skíði líka. Það var voðalega erfitt að kaupa þetta, þetta þótti það dýrt þótt verðið hafi ekki verið hátt miðað við daginn í dag. En peningar voru peningar þá.“

### Breytingar með hernum

Eftir að fjórmeningarnir fóru að búa sjálfir tóku jólin nokkrum stakkaskiptum. Þá var herinn kominn til landsins og fylgdu honum hraðar breytingar í samfélaginu.

**Valdís:** „Þá komu eplin og eplalyktin. Þá angaði heimilið af eplum. Ég reyndar skil ekki hvað gerist síðar, áður var eplalyktin úti um allt, en epli í dag bera enga lykt. Það er eitthvert efni sem er notað nú á þau til að láta þau endast betur. Í gamla daga var þetta mikið ferskara. Eftir að ég fór að búa þá man ég eftir því að hjá kaupmanninum í kaupfélaginu voru eplin skömmuð eftir því hversu margir voru á heimili.“

**Matthía:** „Ég man þegar ég fékk rautt epli í fyrsta sinn.“

**Bragi:** „Ég var stýrimaður á einu skipi og frændi okkar kom alltaf með ávexti fyrir jólin. Það þótti voðalega flott.“

### Enginn ísskápur

Blaðamaður ræddi við fjórmeningana um margt sem því miður rúmast ekki allt á þessum síðum. Eftirminnilegt er þó að heyra lýsingarnar af bernsku þeirra. Tíma þar sem menn þurftu að rogast á milli heimila með rafhlöður til að hlaða þær í hleðslustöð til að geta hlustað á útvarpið. Ekki var þá hægt að stökkva út í bíl til að flýta för. Á þessum tíma voru ekki einu sinni komnir vegir til allra byggða og fólk ferðaðist mikið um á hestbaki. Framan af þurftu þau líka að komast af án ísskáps.

„Við fengum ekki ísskáp fyrr en 1957,“ segir Inga. Þau útskýra fyrir blaðamanni að fyrir tíð ísskápsins voru notaðar kaldar úti-geymslur og fjölskyldur leigðu sér frystigeymslur eða frystihólf í þar til gerðum frystihúsum. „Það var stórt frystihús þar sem Seðlabankinn er núna. Þar voru leigð út hólf,“ segir Bragi.

### Minna stress um jólin

Fjórmeningarnir eru sammála um að streitan hafi verið minni í þá tíð. „Ég sakna rólegheitanna.

Nú er mun meira stress fyrir jólin,“ segir Inga. Sjálfbærnin í samfélaginu var einnig meiri. „Þá var allt nýtt, engu hent,“ segir Valdís. Fatnaður var saumaður heima við, jafnvel þegar engin eynamerkt efni fengust. „Það var mikill saumaskapur á mínu heimili. Móðir mín var saumakona. En hún saumaði ekki á mig, það var konan í næsta húsi sem kunni karlmannssaum. Hún saumaði á mig en móðir mín saumaði á hana,“ segir Bragi. Matthía og Valdís saumuðu einnig allt á dætur sínar, eftir að þær stofnuðu til fjölskyldu. „Fyrstu kjólarnir sem ég saumaði á börnin voru út hveitipokum. Þá fengust engin efni úr búðum. Þá notaði maður hveitipoka, en sykarpokarnir voru jafnvel enn betri,“ segir Matthía. Valdís tekur undir þetta. „Ég man að það var heimikið mál að ná stöfunum af pokunum.“ Á þessum tíma var lítið sem ekkert um plast. Þeir sem bjuggu í borg eða bæjum héldu til mjólkursalans með krúsir sem voru fylltar af mjólk. Hveiti og sykur komu í nýtanlegum pokum úr efni. Rafmagn var af skornum skammti og munaðarvörur á borð við rafmagnseldavél, þvottavél, ísskáp, fyrsti, sjónvarp og jafnvel, lengi vel, útvarp voru ekki til staðar. Allt var nýtt, matarsóun lítil sem engin og jólin voru tími til hlökkunar og samveru, en ekki hluta og streitu. Miðað við loftslagskrísuna núna í heiminum þá væri jafnvel sitt hvað sem samfélagið okkar í dag mætti taka sér til fyrirmyndar frá íslenska samfélaginu eins og það var skömmu eftir fyrri heimsstyrjöldina.

Ljóst er að jólin hafa tekið miklum stakkaskiptum síðan fjórmeningarnir voru börn. Blaðamaður kann þeim bestu þakkir fyrir ánægjulega og fræðandi samverustund. Mun hann fara að fordæmi gömlu daganna þessi jólin, reyna að kúpla aðeins aftur streituna og einbeita sér frekar að því að hlakka til samverustunda með fólkinu sínu og fyrst og fremst muna að njóta. ■

# SKILTAGERÐ



**Ljósakassar  
Ljósaskilti  
3D stafir**

**Hönnun  
Ráðgjöf  
Uppsetning**



**Sundaborg 3  
104 Reykjavík  
777 2700  
xprent@xprent.is**



REYKJAVÍKNAILBAR.COM -

# Íslenskar konur eru óhræddar við að tjá sig með nöglunum!

**R**eykjavík Nailbar and Beauty Lounge er í eigu Gísla og Hrafnhildar. „Við opnuðum stofuna í fyrra í Síðumúlanum. Þar vorum við með naglabar, naglaheildsölu og naglanámskeið. Fjótlega bættist svo við LPG endermologie nuddmeðferð. Áhuginn fyrir naglanámskeiðunum var töluvert meiri en við gerðum okkur grein fyrir og á innan við ári sprengdum við húsnæðið utan af okkur,“ segir Hrafnhildur. Reykjavík Nailbar and Beauty Lounge er nú nýflutt í stórglæsilegt húsnæði að Nýbýlavegi 14, sem rúmar aukna starfsemi snyrtistofunnar.

LPG endermologie nuddmeðferð er frábær jólagjöf.

„Í dag er þetta lúxus snyrtistofa með nokkuð öðruvísi sniði en gengur og gerist hérlendis, en fyrirmyndin kemur frá Los Angeles. Við erum þá allt í senn heildsala með

naglavörur, naglaskóli, snyrtistofa og bjóðum einnig upp á LPG endermologie nudd og námskeið í augnháralengingu.“

## LPG fyrir heilsuna og útlitið

Reykjavík Nailbar and Beauty Lounge býður upp á hið frábæra LPG endermologie nudd. „LPG endermologie nuddið er alger snilld fyrir unga sem aldna og hefur margvísleg áhrif á bæði heilsu og útlit. Það var ein sem kom til okkar um daginn og sagði eftir á að henni hefði ekki liðið jafn vel í skrokknum í 25 ár. Það

gersamlega vekur líkamann með auknu blóðflæði.

Það losar bólgur og vöðvabólgu en er einnig gott við gigt og verkjum. Nuddið losar stíflur í sogæðakerfinu svo líkaminn fer að vinna betur við að losa sig við eitrefni og bjúg. Nuddið er einnig gott fyrir útlitið en það stinnir og þéttir húðina, vinnur á appelsínuhúð og erfiðum fitusvæðum, örur, sliti og örvef. Andlitsnuddið eykur kollagen, elastín og hýalúrónsýru í húðinni, gefur ljóma, stinnir slappa húð og vinnur

á finum línunum. Gjafabréfin í LPG seljast líka mjög vel fyrir jólin enda tilvalin í jólapakkann handa ástinni.“

## Neglur eru ástríða okkar

„Íslenskar konur elska að vera með gelneglur í dag, enda eru neglurnar oft

það sem setur punktinn yfir i-ið. Það er

ótrúlega gaman að

sjá hvernig allt virðist vera í tísku. Það er

gríðarlegur fjölbreytileiki í skrauti,

formi, lengd og litavali.

Fólk getur í rauninni hannað

neglurnar algerlega eftir

sínu höfði og sínum persónuleika. Við erum líka

ad bjóða upp á augnháralengingar sem og námskeið í því.“

## Vantar fleiri karla í bransann

Reykjavík Nailbar and Beauty Lounge býður upp á afar vinsæl naglanámskeið. „Við verðum bráðum með hópnámskeið í gelnöglum. Einnig bjóðum við upp á einkanámskeið í gel- og akrýl en tímasetning á þeim er eftir samkomulagi. Einnig bjóðum við upp á masterclass fyrir þá sem eru lengra komnir.

Við fáum til okkar alls konar konur í námskeiðin. Sumar koma

út af áhuga eða langar að gera neglur á vini og vandamenn.

Aðrar vilja leggja þetta fyrir sig og opna sjálfar snyrtistofu í framtíðinni.

Það sem mér finnst vanta í bransann hér heima eru fleiri

karlmenn. Hann Gísli

okkar er líklega eini karlinn á Íslandi sem kann að gera neglur og ferst

það virkilega vel úr hendi. Vonandi fáum við að sjá fleiri karlmenn í faginu, þeir eru nefnilega líka miklir listamenn.“

## Skráning í námskeið

Skráning er nú hafin í hópnámskeið í gelnöglum í síma 616-1229.

Síðar verða auglýst masterclass námskeið. Reykjavík Nailbar and Beauty Lounge verður svo með fullt af skemmtilegum og skrautlegum upptökum á komandi mánuðum og því er um að gera að fylgjast með á Facebook: Reykjavík Nail Bar and beauty lounge.

Nánari upplýsingar má nálgast á vefsíðunni [reykjaviknailbar.com](http://reykjaviknailbar.com) og Facebook-síðunni Reykjavík Nail Bar and Beauty Lounge.

Fylgstu með okkur á Snapchat: [beautyfactory01](https://www.snapchat.com/add/beautyfactory01) og Instagram: @[reykjaviknailbar](https://www.instagram.com/reykjaviknailbar)  
Reykjavík Nailbar and Beauty Lounge er staðsett að Nýbýlavegi 14, Kópvog. Sími: 772-0100 og 616-1229.



PRONET:

# Hápróuð öryggistæki og eftirlitskerfi fyrir heimili og fyrirtæki

**P**ronet er sérhæft fyrirtæki á sviði fjarskiptalausna með áratuga reynslu af uppbyggingu á ljósleiðarakerfum og öðrum fjarskiptakerfum, öryggis- og myndavélakerfum, bæði á Íslandi og erlendis.

Pronet rekur öfluga framkvæmdadeild með starfsmönnum sem hafa viðamikla reynslu úr tæknigeiranum. Tækjábúnaður fyrirtækisins samanstendur af nýjustu og bestu tækjum sem völ er á. Starfsmennirnir eru þrautþjálfaðir í að leysa öll verkefni, stór sem smá, hvort sem um er að ræða byggingu nýs kerfis, eða mælingu, úttekt eða viðhald eldri kerfa.

Pronet rekur öfluga heildsölu/ smásölu og flytur m.a. inn efni fyrir lagna- og netkerfi, verkfæri, raftæki o.fl. Styrkur fyrirtækisins felst í að bjóða vörur á mjög hagstæðu verði, en kannski ekki síður að vörurnar eru valdar af fagmönnum með mikla reynslu.

Helstu birgjar Pronet í öryggiskerfum eru Tiandy (myndavélar og myndþjónar), Protec (brunaviðvörðunarkerfi), Digifort (myndavélahugbúnaður) og SecoLink (öryggiskerfi).

## Tiandy – öryggismyndavélar og videóþjónar

Frá Tiandy býður Pronet upp á myndavélar frá 2Mp upp í 12. Til eru vélar með föstum linsum, stillanlegum (varifocal) og stýranlegum (motorised). Ávallt eru til a.m.k. tíu gerðir á lager hverju sinni. Einnig eru í boði PTZ-vélar með frá 20 og upp í 44 x optical aðdrátt sem staðalbúnað.

Enn fremur eru í boði videóþjónar

frá Tiandy (NVR upptökutæki) frá 4 og upp í 80 rása með 1 og upp í 8 harða diska. Þessi tæki eru bæði til með PoE og án. Einnig eru til PoE-beinar til að bæta við kerfum.

Kerfin eru einföld í uppsetningu og stillingum. Reyndar eru flest kerfi afhent stillt og tilbúin í uppsetningu ef viðskiptavinir velja að setja upp sjálfir. Pronet setur einnig upp tengingu við síma og spjaldtölvur fyrir viðskiptavinum, þeim að kostnaðarlausu.

## Protec – brunaviðvörðunartæki

Protec Algo-Tec(tm) 6100 er hringtengt, stafrænt og tölvustýrt eldskeyningu- og viðvörðunarkerfi sem hentar fyrir litlar og meðalstórar byggingar, s.s. verslanir, hótél og skrifstofur. Stjórnborð kerfisins er hannað og smíðað af Protec og uppfyllir EN 54-2 og 4 eldvarnarstaðla ESB. Stjórnborðið er hægt að festa á vegg, en einnig hægt að fella það inn, sé þess þörf.

Algo-Tec 6100 stjórnborðið er hringtengt með getu til að tengjast og stýra 192 tengipunktum, auk þess að geta tengst og stjórnað öllum stjórnborðum, nemum, viðvörðunarbjöllum, viðvörðunarljósum og handvirkum neyðarboðum.

Algo-Tec 6000PLUS línuna er einnig hægt að tengja inn í Algo-Tec 6300 upplýsingaskjái sem sýna viðburði með sjálfvirkum flettingum á texta.

Með þeim möguleikum sem þetta kerfi býður upp á er hægt að byggja upp öflugt og öruggt stafrænt eldvarnarkerfi, með mun einfaldari lagnavinnu en áður, með þeim sparnaði sem því fylgir.

Fjöldi aukahluta er fánlegur með stöðinni. Optískir reykskynjarar, skynjarar með viðvörðunarbjöllu,

hitanemar, sambyggðir reyk- og hitanemar, handboðar, geislanemar, loftstokkanemar, sirenur og margt annað.

ProPoint PLUS Aspirating er reyksogskerfi, sérstaklega hannað fyrir loftstokka, lyftugöng og t.d. fangelsi eða aðra staði þar sem rafbúnaður hentar ekki. Í staðinn fyrir hefðbundna reykskynjara er kerfið byggt upp þannig að það sýgur loft í gegnum litla pípu og sendir sýni í greiningarbúnað sem skilgreinir agnir og lætur vita ef grunur er um eld. Kerfið er meðal annars notað þar sem hátt er til lofts og viðhald og eftirlit getur verið kostnaðarsamt.

## Digifort – myndaeftirlitskerfi

Digifort myndaeftirlitskerfi kemur í ferns konar útfærslu, en það fer eftir fjölda myndavéla og möguleika sem kerfin bjóða upp á. Fjöldi myndavéla í Digifort Explorer er 4-16, í Standard 4-32, í Professional 8-64 og Enterprise 8-ötakmarkað.

Einnig er hægt að bjóða upp á númeraplötugreiningu, ítarlega vídeógreiningu, andlitsgreiningu og viðvörðun og sjálfvirkni (Alarm and Automation). Möguleiki er á því að tengja allar þessar einingar við hvaða kerfi sem er. Digifort hugbúnaðurinn gengur með myndavélum frá flestum framleiðendum heims.

## T.E.L.L. – öryggiseiningar

T.E.L.L. eru öryggiseiningar sem hægt er að tengja við hvaða tæki sem er og senda þaðan boð í vöktunarmiðstöð. Einingarnar eru til í IP og 3G/4G og allt frá 1 rás upp í 6 rásir. Enn fremur er Pronet að prufukeyra sitt eigið vöktunarkerfi sem kynnt verður á næstunni.

## SecoLink – þráðlaus og viruð öryggiskerfi fyrir heimili og fyrirtæki

Frá SecoLink koma öryggiskerfi sem henta fyrir heimili og fyrirtæki. Kerfin geta tengst IP og GSM-neti. Hægt er að fá auka lykllaborð, fjarstýringar, hurðanema, vatnsnema, sirenur og fleira. Kerfin eru svæðaskiptanleg og koma með 64 rása stjórnstöð. Kerfunum er stjórnað með appi í síma, með fjarstýringu eða með talnaborði.

Allir hreyfiskynjarar eru með innbyggðum hitanema og er hægt að fylgjast með stöðu á rými við hvern skynjara. Hægt er að láta kerfi senda boð með stöðu reglulega eða fá stöðu með fyrirspurn í gegnum app.

Pronet stillir kerfi og afhendir viðskiptavinum sínum tilbúið til uppsetningar. Eina sem þarf að koma með er SIM kort og þeir setja upp kerfið fyrir viðskiptavinum sína. Pronet kemur einnig á staðinn og metur aðstæður að kostnaðarlausu.

## Vision UPS systems varaafgjafar

Vision varaafgjafar henta vel í öll net- og öryggiskerfi. Pronet eru með allt frá litlum varaafgjöfum 1-3KVA fyrir afgreiðslukerfi í allt að 650KVA fyrir stærri kerfi.

Varaafgjafar eru til bæði fyrir 19" rekka og sjálfstandandi.

**Nánari upplýsingar um þessar vörur og margar fleiri er að finna á vefsíðunni [www.pronet.is](http://www.pronet.is)**  
**Pronet er einnig með vörur frá General Cable (netkaplar), TecnoSteel (tölvuskápar), Cubis (lagnabrunnar), LinkBasic (net lagna og tengiefni) Lantech, AOA og Moxa (beinar og merkjabreytur).**  
**Pronet er til húsa að Ögurharvi 2, Kópavogi. Símanúmer er 540-3520.**

## ÖRYGGISKERFI Seko link

Við vöktum heimilið þitt þegar þú ert ekki heima





FISKELDI AUSTFJARÐA HF:

# Hágæða íslenskur eldislax stútfullur af Omega3

**F**iskeldi Austfjarða hf. eða Ice Fish Farm var stofnað sumarið 2012.

Þetta unga og framsækna fyrirtæki hefur heldur betur sótt á og í dag hefur Fiskeldi Austfjarða hf. getið sér gott orð úti um allan heim fyrir hágæða eldislax.

Fyrirtækið er með sjókvíaldi í Berufirði og Fáskrúðsfirði á hágæða eldislaxi. Einnig er Fiskeldi Austfjarða hf. með seiðastöðvar í annars vegar

Þorlákshöfn og svo á Rifósi fyrir norðan þar sem seiði fyrir laxinn er framleitt.

#### Lax fyrir heilsuna

Atlantshafslaxinn er mikil heilsuvara enda stútfullur af hágæða prótíni og með lítið af mettaðri fitu. Laxinn okkar er þar að auki alger hágæðavara. Þetta er Atlantshafslax og kaldi og hreini sjórinn hér í kringum landið

gerir hann sérstaklega litfagan og ríkan af Omega3 fitusýrum. Einnig er hann að fá toppfóður. Bæði fóðrið og kaldi sjórinn gerir það að verkum að hátt í þrisvar sinnum meira af Omega3 er að finna í laxinum okkar en er í öðrum laxi.

#### Aqua Gap vottun

Fyrirtækið starfrækir umhverfisvænt fiskeldi og hefur hlotið Aqua Gap

vottun á framleiðslu sinni sem gerir kröfur um sjálfbærni. Notkun allra ónáttúrulegra vinnsluefna er einnig bönnuð. Mest af vörunni okkar er selt út fyrir landsteinana.

Nánari upplýsingar má nálgast á vefsíðunni [icefishfarm.is](http://icefishfarm.is) og **Facebook-síðunni Fiskeldis Austfjarða: Ice Fish Farm.**

# Jólagjafir fyrir 500 krónur eða minna

Jólin eru að koma, eins og segir í mörgum þekktum jólalögum. Markmið margra þessi ár er að minnka soun og gefa nýtilegar gjafir og ekki eyða um of í risastórt kolefnisfótspor. Við á DV fundum fjölmargar skemmtilegar gjafir fyrir 500 krónur eða minna sem kæta viðtakandann, sérstaklega ef þeim fylgir einlæg jólakveðja beint frá hjartanu.



## Jólabarnið

Fallegt jólaskraut sem sómir sér vel í hillu, ár eftir ár.  
**Hvar?** Kúnígúnd  
**Verð:** 390 kr.



## Klukkuskífa

Ekki seinna vænna en að kenna þessum krökkum á klukku.  
**Hvar?** A4  
**Verð:** 299 kr.



## Bambustannbursti fyrir fullorðna

Fyrir umhverfisvæna vininn.  
**Hvar?** Vonir  
**Verð:** 375 kr. á tilboði – fullt verð 750 kr.



## Samsung-símahulstur

Til að glæða tilveruna smá lit.  
**Hvar?** Vodafone  
**Verð:** 500 kr.



## Blómavasi

Eitthvað sem mann vantar alltaf.  
**Hvar?** IKEA  
**Verð:** 95 kr.

## Snyrtipakki

Hægt er að setja saman fallegan snyrtipakka á góðu verði.



## Andlitsmaski

**Hvar?** Zkrem  
**Verð:** 150 kr.



## Varalitur

**Hvar?** Fotia  
**Verð:** 50 kr.



Gloss

**Hvar?** Fotia  
**Verð:** 50 kr.  
Samtals: 250 kr.



## Flugubox

Tilvalin gjöf fyrir veiðimanninn.  
**Hvar?** Veiðiflugan  
**Verð:** 490 kr.



## Lukt

Til að lýsa upp skammdegið.  
**Hvar?** Rúmfatalagerinn  
**Verð:** 238 kr.



Einhyrningalyklakippa  
Einhyrningar eru enn í tísku – alveg satt!  
**Hvar?** Penninn  
**Verð:** 499 kr.



## Pyrnirós

**Hvar?** Forlagið  
**Verð:** 190 kr.



## Stúfur

**Hvar?** Bókafélagið  
**Verð:** 399 kr.



## Meiri gauragangur

**Hvar?** Forlagið  
**Verð:** 300 kr.



## Sáðbakkasett

Góð hvatning til að læra að rækta krydd og plöntur á nýju ári.  
**Hvar?** BYKO  
**Verð:** 300 kr.



## Jólakúla

Það er fátt jafn notadrjúgt og jólaskraut – þótt það liggi í kassa mestallt árið.  
**Hvar?** ILVA  
**Verð:** 237 kr.



## HDMI-snúra

Það er alveg magnað hvað mann vantar oft HDMI-snúru. Tilvalin í jólapakkann.  
**Hvar?** Goshop.is  
**Verð:** 490 kr.



## Gerviblóm í potti

Deyr aldrei og þarf ekki að vökva.  
**Hvar?** IKEA  
**Verð:** 195 kr.



Svampur Sveinsson-hnífapör  
Fyrir yngstu kynslóðina.  
**Hvar?** Allt í köku  
**Verð:** 233 kr.





HYALIN:

# Ljúffengar jólakrásir

Íslendingar verða sífellt opnari og spenntari fyrir sælkeramatseld og frönsk matargerð er ein af þeim áhugaverðari sem fyrirfinnst. Það er óneitanlega tilvalið að skipta út flatbökkunni eða sósuðum hamborgara fyrir ristað súrdeigsbrauð með ljúffengri hágæða lifrarkæfu eða dásamlegu terrine. „Í sælkerabúðinni okkar bjóðum við upp á viðfedmt úrval af frönskum sælkerakrásum, á mjög góðu verði, sem myndu sóma sér á hvaða matarborði sem er við öll tilefni,“ segir Arnaud-Pierre Fourtané, sem eigandi HYALIN ásamt Didier Fitan.

## Jólakrásir

„Nú fyrir jólin höfum við valið að leggja áherslu á hefðbundnar og ljúffengar franskar sælkeravörur svo sem foie gras, andaconfit og truffluvarning. Við bjóðum einnig upp á gott úrval af súkkulaði, bæði í plötum og súkkulaðitrufflur, saltaðar rjómakaramellur frá Bretaníuskaganum og mjúkt núggat frá Provence-héraðinu. Einnig erum við með ýmiss konar sinnep og sósur sem passa með hverjum rétti fyrir sig eins og piparrótarsinnep, wasabi-majones, bearnaise- og tartarsósur,“ segir Arnaud.

## Hverju mælirðu sérstaklega með sem forrétt á aðfangadag?

„Margir kunnar okkar hafa sýnt töluverðan áhuga á Búrgúndi-sniglum og að sjálfsögðu viljum við uppfylla óskir viðskipavina okkar. Við höfum valið að selja hjá okkur háklassa snigla frá þriggja Michelin stjörnu kokknum Georges Blanc og á vefsíðunni okkar má finna frábæra uppskrift, hvernig má matreiða þessa gæðavöru. Uppskriftin er auðveld, ljúffeng og kemur aldeilis á óvart. Fyrir þá sem eru minna ævintýragjarnir mælum við með gómsætu humarsúpunni okkar (með koníakslettu að sjálf-sögðu) eða einhverjum af ljúffengu



andapatéunum okkar til þess að byrja hinn fullkomna hátíðarkvöldverð,“ segir Arnaud.

## Gómsætar gjafir

Það er alltaf gaman að gefa og þiggja gómsætar jólagjafir frá vinum og vandamönnum. „Ég mæli sérstaklega með bragðgóðu sultunum okkar frá La Chambre aux Confiture í smágjafir. Einnig erum við með fullt af dásamlegu hunangi frá Hédène Paris og hefðbundnar engiferkökur frá Maison Toussaint. Engiferbrauðið er til að mynda guðdómlegt með sneið af andalifrarkæfu. Gómsætu ólífuolíurnar okkar frá Kalios, Grikklandi, eru tilvaldar í jólapakkann í staðinn fyrir hefðbundna vínflösku og munu án efa færa alla matseld þiggjanda upp í hæstu hæðir,“ segir Arnaud.

HYALIN er staðsett að Hverfisgötu 35, 101 Reykjavík.

Nánari upplýsingar á <https://www.hyalin-reykjavik.com/home>

Facebook: <https://www.facebook.com/hyalin.reykjavik/> ■



# SAKAMÁL



# KICEVO-SKRÍMSLIÐ

■ Hvað lá að baki ódæðum Vlados Taneski er ekki vitað ■ Fórarlömbin voru öll fullorðnar, fátækar konur ■ Þeim var nauðgað og þær síðan myrtar

**M**akedónska glæpafréttaritaranum Vlado Taneski fannst kannski helst til mikil ládeyða í glæpaheimi lands síns. Eftir um tuttugu ára feril sem slíkur ákvað hann að taka hliðarspor frá fréttamennsku og ekki aðeins fjalla um glæpi heldur fremja þá fyrst. Þess konar „fréttamennsku“ stundaði Vlado um þriggja ára skeið, frá 2005 til 2008.

Vlado var handtekinn 22. júní, 2008, eftir að hafa fjallað um morð og í fréttum hans komu fram smáatriði sem einungis lögregla hafði vitneskju um, atriði sem ekki höfðu verið gerð opinber og aðeins morðingi kynni að þekkja til.

## Fátækar ræstingakonur

Sjónir lögreglu beindust fyrst að Vlado eftir skrif hans um morð á þremur konum í Kicevo í Makedóníu. Fyrsta fórnarlambið, Mitra Simjanoska, 64 ára, fannst látin árið 2005, Ljubica Licoska, 56 ára, var myrt í febrúar árið 2007 og Zivana Temelkoska, 65 ára, var myrt í maí árið 2008.

Reyndar hafði lögreglan Vlado einnig grunaðan um að vera bendlaður við hvarf 78 ára konu, Glorica Pavleska, árið 2003.

## Slæm samskipti sonar og móður

Þessar fjórar konur áttu það sameiginlegt að hafa verið fátækar, ómenntaðar og séð sér farborða með þrifum hér og hvar. Merkilegt nokk þá átti sú lýsing einnig við móður Vlados, sem allar konurnar höfðu reyndar þekkt.

Vitað var að samband Vlados og móður hans hafði ekki verið dans á rósum og litað ósætti og spennu. Faðir Vlados var ekki lengur til staðar, hann hafði svipt sig lífi árið 1990.

**Beggja vegna borðs** Vlado Taneski lét sér ekki nægja að fjalla um glæpi.



## Hann vissi of mikið

Lífisyni úr Vlado var borið saman við lífsyni úr sæði sem fannst á líkum kvennanna þriggja og óyggjandi samsvörun fékkst, en líkin höfðu fundist klæðlaus, vafin með símaleiðslum í nælonpokum á mismunandi stöðum í Kicevo.

Í dagblaðið New Macedonia hafði Vlado skrifað að Ljubica Licoska hefði verið rænt eftir að tveir menn nörruðu hana inn í bifreið þeirra með frásögn um að sonur hennar hefði slasast illa.

Í grein í öðru dagblaði álasaði Vlado lögreglunni fyrir að hafa bendlað tvo karlmenn við dauða einnar konunnar, sagði hann að umræddir menn hefðu verið í

fangelsi þegar hún var myrt.

Rannsóknarlögreglumaður að nafni Kotevski sagði: „Við lásum frásagnir hans og fylltumst grunsemdum. Hann vissi of mikið.“

## Indæll og normal

Kollega Vlados á New Macedonia, Ognen Cancarevik, sem hafði unnið með honum að umræddum greinum, sagði að hann og allir vinnufélagar Vlados væru í áfalli. Vlado var talinn indælis náungi og virtist vera normal í alla staði.

„Þegar lögreglan hringdi í mig og sagði: „Fréttamaður ykkar er morðinginn“ trúði ég vart því sem ég heyrði,“ sagði Ognen

**Á haugunum** Lík eins fórnarlambanna kemur í leitirnar.

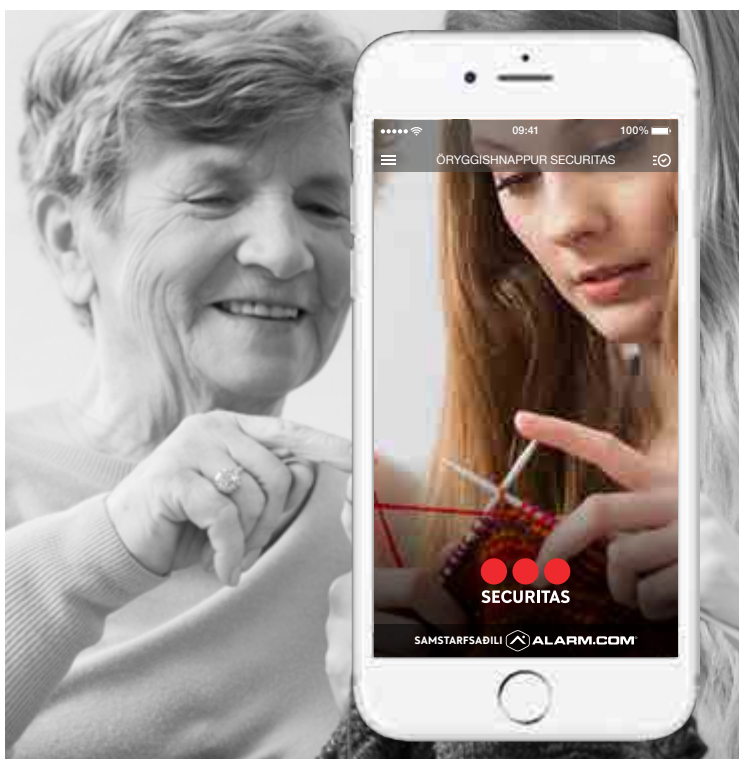


og bætti við: „Hann var svo rólegur þegar hann ræddi þessi morð. Allar konurnar bjuggu aðeins steinsnar frá heimili hans.“

## Snöggur endir

Sem fyrr segir hugðist lögregla leggja nokkrar spurningar fyrir Vlado um Glorica Pavleska sem horfið hafði árið 2003. Til þess kom þó ekki því þann 23. júní, 2008, daginn eftir að hann var handtekinn, framdi Vlado sjálfsvíg í klefa sínum. Það gerði hann með því að halda höfði sínu niðri í fötu fullri með vatni. Örlög Glorica eru því enn á huldu.

Í einni frétt sinni skrifaði Vlado: „Ástæður skrímslisins í Kicevo eru enn á huldu. Báðar konurnar bjuggu í sama bæjarhluta og voru vinir. Lögreglan hefur ekki haft marga til að yfirheyrja. Síðasta líkið fannst á ruslahaug. Það var vafið með símasnúru sem greinilegt var að hafði verið notuð til að kyrkja konuna.“ ■



## ÖRYGGISHNAPPUR SECURITAS

### ÖRYGGI ÖLLUM STUNDUM

Með öryggishnapp Securitas um úlnið eða háls eykur þú öryggi þitt ef eitthvað kemur upp á. Þú býrð við meira öryggi á heimilinu og aðstandendum líður betur að vita af þér í öruggum höndum.

Þú ýtir á hnappinn, boðin berast samstundis til stjórnstöðvar Securitas þar sem þú færð samband við sérþjálfað starfsfólk. Öryggisverðir Securitas með EMR þjálfun eru alltaf á vakt og bregðast hratt og örugglega við.

Hafðu samband við öryggisráðgjafa Securitas í síma 580 7000 og kynntu þér kosti öryggishnappsins og hvaða annan öryggisbúnað hægt er að hafa með honum.



●●● SECURITAS

Sími 580 7000 | www.securitas.is



LANDI:

# Framúrskarandi herrailmur úr jurtum sem vaxa í náttúru Íslands

**64°** Reykjavík Distillery hefur í gegnum árin skapað sér orðspor fyrir að brugga framúrskarandi áfenga drykki úr íslenskum berjum og jurtum, líkjöra og snafsa. Hafa þessar merku afurðir fyrir-tækisins fengið mörg alþjóðleg verðlaun fyrir hvort tveggja hönnun og gæði.

64° Reykjavík Distillery hefur nú brotið blað í sögu sinni með því að setja á markaðinn einstakt íslenskt ilmvatn fyrir herra. Þessi karlmannlegi ilmur ber heitið Landi og uppistaðan í honum er olíur úr jurtum sem vaxa í íslenskrí náttúru. Meðal þeirra er sjálft þjóðarblómið, holtasól-ey, en auk þess einir, lúpína, rabarbari, bláber og kúmenjurt, allt jurtir sem vaxa villtar í íslenskrí náttúru og koma saman í einstökum ilmi í Landa.

Glas af herrailminum Landa er 50 ml. Fyrir verslanir eru í boði eru kassar með sex ilmvatnsglössum en einstaklingar geta keypt stök glös. Ilmvatnið er til sölu í Herra-fataverslun Kormáks og Skjaldar, Laugavegi 59, í gamla Kjörgarðshúsinu. Verslunin er opin frá 11 til 18.

Nánar má fræðast um framleiðslu og starfsemi 64° Reykjavík Distillery á vefsíðunni [reykjavikdistillery.is](http://reykjavikdistillery.is). ■





Jól í botni Mariah tekur lagið á tónleikum.

# Þrauttaganga vinsæls jólalags

All I Want for Christmas is You loksins á toppinn í Bandaríkjunum 25 árum eftir útgáfu

Lilja Katrín Gunnarsdóttir  
lilja@dv.is



Flestir hafa eflaust heyrt stórsöngkonuna Mariuh Carey þenja raddböndin í laginu All I Want for Christmas Is You í kringum jólahátíðina. Lagið er spilað í verslunum, á öllum útvarpsstöðvum og í heimahúsum. Útgáfur af því heyrast í vinsælum jólamyndum og auglýsingum. Þannig hefur það verið síðan það var gefið út árið 1994. Því verða eflaust einhverjir undrandi þegar þeir heyra að lagið komst í fyrsta sinn í efsta sæti vinsældalista í Bandaríkjunum í vikunni.

## Nær hún Bítlunum?

Lagið var gefið út á EP-plötu fyrir 25 árum. Þá kváðu reglur um vinsældalista á um að lagið mætti ekki keppa við aðrar smáskífur. Árið 2000 var lagið endurskilgreint sem stakt lag og þá mátti Mariah demba sér í vinsældabaráttuna. Nítján árum síðar hefur sú þrauttaganga skilað sér í toppsætinu.

Þetta er nítjándi lagið sem Mariah kemur á topp vinsældalista í Bandaríkjunum og andar því ofan í hálsmálið á Bítlunum.

Þeirra met er tuttugu lög. Þetta er einnig fyrsta jólagagið til að ná toppsætinu síðan íkornaprakkararnir vermdu það árið 1958 með lagið The Chipmunk Song (Christmas Don't Be Late).

„Þetta er eitthvað sem dyggir aðdáendur mínir hugsa um og eitthvað sem fólk í kringum mig talar um bókstaflega allt árið. En ég þarf ekki staðfestingu á að þetta lag er til. Ég hnýtti einu sinni í allt þegar ég hlustaði á það en núna get ég loksins notið þess. Ég elska hátíðarnar. Ég veit að þetta er væmið, en mér er sama,“ segir Mariah í viðtali við New York Times.

## Streymt fyrir allan peninginn

Þó að lagið hafi ekki vermt toppsætið á vinsældalistum áður hefur því gengið afar vel á streymisveitum. Greiningarfyrirtækið Nielsen segir að streymisvöxtur lagsins milli ára sé óviðjafnanlegur. Jólin 2014 var því streymt 12,6 milljónum sinnum. Tveimur árum síðar var sú tala komin upp í 61 milljón og yfir jólin í fyrra var laginu streymt 185 milljón sinnum. Þá hefur spilunartími í útvarpi vestanhafs næstum því tvöfaldast yfir sama tímabil. Mariah

„Þetta er eitthvað sem dyggir aðdáendur mínir hugsa um og eitthvað sem fólk í kringum mig talar um bókstaflega allt árið

hefur notið góðs af þessari velgengni. Hún skrifaði barnabók út frá laginu og teiknimynd svo fátt eitt sé nefnt. Í tilefni velgengni lagsins í Bandaríkjunum í ár gaf hún út glænýtt tónlistarmyndband fyrir þetta sögufræga lag.

## Samið á korteri

Lagið var samið með hvelli einn dag í ágúst árið 1994. Það tók Mariuh og Walter Afanasieff korter að semja það og var það smellurinn á jólaplötu söngkonunnar, Merry Christmas. Lagið var samið heima hjá Mariuh í New York og fyllti hún íbúð-

ina af alls kyns jólaskrauti til að koma sér í lagasmíðagírinn, sem virkaði svona líka vel. Walter var ekki sannfærður í fyrstu. Hann skildi ekkert hvert Mariah var að fara með lagið en ákvað að treysta henni, sem betur fer.

Þótt gagnrýnendur hafi almennt verið ánægðir með lagið hefur það heldur aldrei náð toppsæti vinsældalista í Bretlandi. Það var í þrjár vikur í öðru sæti árið 1994 en náði ekki að skáka ballöðunni Stay Another Day með East 17, strákasveit sem varla nokkur man eftir lengur. ■



FORLAGIÐ  
www.forlagid.is



Forlagið og Verðlaunasjóður íslenskra barnabóka auglýsa eftir handriti að skáldsögu fyrir unglunga til að keppa um Íslensku barnabókaverðlaunin 2020.

Skilafrestur er til og með 10. janúar.  
Allar upplýsingar á [www.forlagid.is](http://www.forlagid.is)



J Ó H A N N



H E L G I & C o

Jóhann Helgi & Co var stofnað árið 1990 af Jóhanni Helga Hlödverssyni Skrúðgarðyrjumeistara.

Árið 1994 hóf fyrirtækið innflutning á Lappset útileiktækjunum og í dag er fyrirtækið með fjölda umboða til þess að geta boðið heildarlausnir á leik og íþróttasvæðum. Þar má nefna útileiktæki, girðingar, hjólabrettarampa, gúmmihellur og gúmmímottur á gras. ýmiskonar íþróttatæki eins og mörk og körfur, sparkvelli, gervigras, frjálsíþróttatæki, vatnsrennibrautir ofl. ofl.

Jóhann Helgi & Co býður uppsetningar á tækjum og búnaði ásamt viðhaldi.

Sími : 565 1048 - Gsm : 820 8096

[www.johannhelgi.is](http://www.johannhelgi.is)

# Barnaþrælkun í boði stórfyrirtækja

■ Dökku hliðar farsíma- og tölvuframleiðslu  
■ Apple, Microsoft og fleiri samsek vegna dauða barna

Kristján Kristjánsson  
ritstjorn@dvis



Börn eru mikið í farsímu og tölvum Þekktja ekki myrkan sannleikann. Mynd: Getty Images



International Rights Advocates, sem eru mannréttindasamtök í Bandaríkjunum, saka nokkur stórfyrirtæki um að styðja við bakið á barnaþrælkun í Afríku. Fyrirtækin eru sögð eiga þátt í að börn eru neydd til að vinna í kóbaltnámmum í Kongó. Samtökin lögðu nýlega fram stefnu fyrir dómstól í Washington DC á hendur fyrirtækjunum. Stefnan er gerð fyrir hönd fjórtán fjölskyldna frá Lýðstjórnarlýðveldinu Kongó.

## Mörg stórfyrirtæki

Í henni eru Apple, Alphabet (sem er móðurfyrirtæki Google), Microsoft, Dell og Tesla sögð vera samsek vegna dauða barna sem eru neydd til þrældóms í kóbaltnámmum. Kóbalt er málmur sem er notaður við framleiðslu farsíma og tölvu. Í stefnunni segir að fyrrnefnd fyrirtæki séu hluti af kerfi sem standi beinlínis fyrir þrælahaldi sem hafi valdið dauða og alvarlegum meiðslum barna fjölskyldnanna fjórtán.

Þetta er í fyrsta sinn sem tæknifyrirtæki gætu þurft að sæta sameiginlegri, lagalegri ábyrgð vegna notkunar þeirra á kóbalti. Meðal þeirra skjala sem voru lögð fram fyrir dómi voru ljósmyndir af afmynduð-

um útlimum barna og börnum sem hafa misst útlími. Sex af fjölskyldunum fjórtán misstu börn þegar námugöng hrundu ofan á þau. Önnur urðu fyrir alvarlegum og varanlegum meiðslum í námunum, þar á meðal lömuðust sum. Terrence Collingsworth, lögmaður fjölskyldnanna, sagði fyrir dómi að fyrrnefnd fyrirtæki, ríkustu tæknifyrirtæki heims, hafi látið viðgangast að börn missi útlími og látist til að hægt sé að útvega þeim ódýrt kóbalt.

## Svelti eða dauði

Í stefnunni kemur fram að börnin fái sáralítið greitt fyrir vinnu sína, allt niður í 1,50 dollara á dag og þurfi að vinna sex daga í viku.

„Sveltið eða leggið lífið að veði til að reyna að fá eitthvað að borða. Þetta eru valmöguleikar þeirra,“ sagði Collingsworth.

Kóbalt er nauðsynlegt við framleiðslu endurhlaðanlegra líþíumrafhlaðna sem eru notaðar í milljónum farsíma og fartölva. Rúmlega helmingur af öllu kóbalti heimsins er unninn úr jörðu í Lýðstjórnarlýðveldinu Kongó. Á næsta áratug reiknar framkvæmdastjórn Evrópusambandsins með að eftirspurn eftir þessum mikilvæga málmni muni aukast um 7 til 13% á ári miðað við eftirspurnina á síðasta ári.

Dell er eina fyrirtækið sem hefur svarað þeim ásökunum sem hafa verið settar fram og segir fyrirtækið í yfirlýsingu að það hafi aldrei á meðvitaðan hátt stutt við verkefni þar sem börn eru nýtt til vinnu. Fyrirtækið hefur hafið eigin rannsókn á ásökunum.

Tesla, Apple, Google, Microsoft og Glencore hafa ekki enn tjáð sig um ásakanirnar. ■

Þetta var fjöldamorð

Mikil verðmæti Hryðjuverkamenn niðast á minni máttar. Mynd: Getty Images

# Hryðjuverkamenn sækjast eftir gullnámmum

Ríkisvaldið alltof veikt og getur ekki tekist á við vandann

Hryðjuverkahópar í Afríku hafa að undanfögnu náð góðum árangri í að tryggja sér yfirráð yfir gullnámmum í álfunni. Þetta á til dæmis við í Búrkína Fasó, Malí og Níger. Markmiðið er að ná gullnámmum og gullvinnslunni á sitt vald enda er eftir miklu að slægjast fjárhagslega. Gullvinnsla er gríðarlega mikilvæg fyrir efnahag þessara fátæku ríkja og því kemur ásókn hryðjuverkahópanna í gullnámmurnar sér mjög illa fyrir ríkin.

Í byrjun nóvember réðust hryðjuverkamenn á stóran hóp námuverkamanna í austurhluta Búrkína Fasó eftir að hafa setið fyrir þeim. Úr varð mikið blóðbað, eitt það mesta í landinu árum saman. Að minnsta kosti 40 voru myrtir og um 60 særðust.

„Hryðjuverkamennirnir sökuðu okkur um að vinna fyrir hvíta menn og skutu á okkur á meðan þeir hrópuðu „Allahou Akbar“. Þetta var fjöldamorð,“ sagði einn þeirra sem lifðu af í samtali við franska dagblaðið Le Monde.

## Mikið áfall

Árásin var mikið áfall fyrir þjóðina og hún sýndi einnig hversu alvarlegt vandamál hryðjuverkahópar í landinu eru að verða. Þeir sækjast eftir yfirráðum yfir gullnámmum og geta þannig fjármagnað hryðjuverkastarfsemi sína en um leið missir ríkisvaldið tekjur. Öryggisveitir í Búrkína Fasó hafa orðið að hörfa frá mörgum gullnámmum og hafa hryðjuverkamenn þær nú á valdi

sínu. Gull er mjög mikilvæg tekjulind fyrir ríkið en það stendur undir um 11 prósentum af vergri þjóðarframleiðslu. Hluti þess streymir nú úr landi framhjá hinu opinbera kerfi.

En gullnámmurnar þjóna einnig fleiri hlutverkum en að sjá hryðjuverkamönnum fyrir fé því þær eru góðir geymslustaðir fyrir vopn og til að halda samkomur þar sem innræting ofstækis og hugsjóna fer fram. Hryðjuverkahóparnir vita vel hvernig þeir geta nýtt sér reiði og óánægju margra námuverkamanna sem finnast sem öryggisveitir stjórnvalda hafi svikið þá.

Í nýrri skýrslu frá International Crisis Group er fjallað um áhuga hryðjuverkahópa á gulliðnaðinum í nokkrum ríkjum Afríku. Í henni segir meðal annars að ríkisvaldið sé oft svo veikt að það geti ekki tekist á við vandann og það komi hinum ýmsu vopnuðu hópum til góða.

Margar af þeim gullnámmum sem nú eru á valdi hryðjuverkahópa í Búrkína Fasó eru á svæðum sem hafa fram að þessu notið sérstakrar verndar vegna einstaks dýralífs. En þetta veldur hryðjuverkahópunum ekki áhyggjum og þeir stunda námuvinnslu af miklum krafti og færa út kvíarnar. OECD telur að í litlum gullnámmum í Búrkína Fasó, sem ekki eru á valdi stjórnvalda, séu 15 til 20 tonn af gulli grafin úr jörðu árlega. Verðmæti þess er sem svarar til um 100 milljarða íslenskra króna. ■

Jólagjöfin fyrir gæludýrið fæst hjá okkur

gæludýr.is

Fiskislóð • Bildshöfði • Smáratorg • Helluhraun  
www.gaeludyr.is



[www.krokur.net](http://www.krokur.net)

**522 4600**

# Taktu Krók á leiðarenda

Krókur hf. er fyrirtæki sem að hefur sérhæft sig í flutningum og björgun ökutækja. Félagið rekur einnig þjónustumiðstöð fyrir tjónaökutæki þar sem veitt er ahliða þjónusta í meðhöndlun tjónabifreiða og annarra bifreiða samkvæmt óskum viðskiptavina.

Krókur býður m.a. uppá:

- Starfsmenn sem eru þjálfaðir og reyndir í bíla- og tækjaflutningum
- 24 stunda þjónustu allt árið um kring
- björgunarþjónustu og aðstoð ef bílar bila eða flytja þarf þá á verkstæði



**KRÓKUR**  
á þinni leið

Suðurláun 3, 210 Garðabær

# Eftirminnileg jólagjöf í skugga skilnaðar

■ Þekktir Íslendingar segja frá eftirminnilegum jólagjöfum  
■ Hallgrímur hélt að mamma ætlaði að eyðileggja jólin ■ Bónorð um jól

Nú er orðið ansi stutt í jólin og þeim fylgja einlæggar og fallegar gjafir frá okkar nánustu. Gjafir geta verið alls konar og þurfa ekki að kosta heilan handlegg. Bestar eru gjafirnar sem koma beint frá hjartanu, eins og frásagnir viðmælenda DV bera vott.

Lilja Katrín Gunnarsdóttir  
lilja@dv.is



Á að eyðileggja fyrir manni jólin?

„Jólin 1988. Eftir jólasteikina kallar mamma á mig og biður mig að koma með sér inn í herbergi af því hún ætli að segja mér svolítið. Hún sest rólega á rúmið og ég verð alveg brjáláður og segi: „Ég veit alveg hvað þú ert að fara að segja mér.“ Mamma skildi ekki neitt og ég hélt áfram: „Heldurðu að ég viti það ekki, þú ert ólétt eina ferðina enn. Á að eyðileggja fyrir manni jólin?“ Ég hafði nefnilega eignast systkini tvö ár í röð 1987 og 1988. Mamma gjörsamlega sturlaðist úr hlátri yfir öskrunum í mér og kom ekki upp orði. En hún kallaði mig inn í herbergi svo pabbi gæti komið jólagjöfinni minni fyrir undir trénu en það var rísa hljómborð sem mig hafði dreymt um.“

Hallgrímur Ólafsson leikari



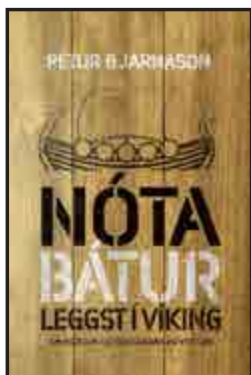
## Hamingjudagur fyrir skilnað

„Besta jólagjöfin mín var á jólnum 1998 og kom frá dóttur minni sem þá var 14 ára, nýflutt heim til Íslands frá Svíþjóð eftir sjö góð ár þar sem hún elskaði lífið. Hún tókst á við breytingarnar og aðlagðist íslensku skólakerfi hratt, en auðvitað saknaði hún vina sinna úti í Svíþjóð. Foreldrarir höfðu ákveðið að slíta hjónabandi sínu og það vissi hún. Eins skelfilega erfitt og það er að skilja fyrir hjón er það oftast martröð fyrir börnin, það sá ég síðar betur og betur. En samt var skaðinn skeður og þessi síðustu jól okkar saman gefur hún mér myndaalbúm sem hún hafði búið til og týnt úr fjölskyldualbúnum myndir af okkur á öllum yndislegu stundunum í fjölskyldulífnum. Yfir hverri mynd var fallegur texti um hvað hún elskaði fjölskylduna sína, pabba sinn og mömmu og bræður sína. Ég opnaði gjöfina en treysti mér ekki í að lesa textann við allar myndirnar fyrir en ég hafði endanlega skilið. Öll jól síðan les ég textana og þakka Guði fyrir börnin mín og föður þeirra og bið hann að sýna krökkunum að þau eru elskuð af öllu fólki en mest þó af hvert öðru og okkur pabba og mömmu. Nú er ég með henni að þakka inn jólagjöf á fallegu heimili hennar þar sem við ræðum það gamla og góða og leggjum drög að jólnum saman með hennar börnum og yngri bróður hennar. Ég hef þá skoðun að þegar fólk á börn ætti það að reyna mikið og lengi að laga allar sprungur í hjónabandinu, því sársaukinn er slíkur hjá börnum þótt hann komi seint, því í áfalli deyfir fólk sársaukann. Börn eru alltaf blessun og nú þegar mín eru öll í góðu starfi gáfu þau mér nú í jólagjöf nýjan síma, þar sem minn var hættur að hringja, sú gjöf er líka fín en myndaalbúm dóttur minnar um hamingjudag fjölskyldunnar okkar fyrir skilnaðinn mun alltaf standa uppú.“

Jónína Ben, kennari og detox-drottning



FLÓKI forlag kynnir nýjar bækur



Hér segir frá nótabáti Tálknfirðings BA 325, sem breyttist í glæsilegt víkingaskip á Þjóðhátíð Vestfirðinga 1974, og sigldi þöndum seglum á slóðum Flóka Vilgerðarsonar í Vatnsfirði.

Ennfremur:

- Smásögur
- Í grautarskóla hjá Þorbjörgu,
- Ágrip af sögu harmonikunnar
- Mótun Vestfirðingsins
- Þættir af leikstarfi
- Sr. Jón Kr. Ísfeld

Forlagsverð kr. 3.500



Handbók fyrir heldra fólk

Um ástina, lífið og ellina Speki og spaug

Forlagsverð kr. 1.500



Vasagrín fyrir golfara og guðhrætt fólk

Golfsögur, brandarar heilræði og hrekkir

Forlagsverð kr. 1.000

Vasabækur Flóka - Fást í bókabúðum

Fyrir dreifbýlið: Pantið frá forlagi, sími: 892 0855, [flokiforlag@internet.is](mailto:flokiforlag@internet.is)

Póstkostnaður innifalinn í verði.



## Bíómyndaklisjan alla leið

„Ég var tekin í helgarferð til Brighton um jólin í fyrra og grunlaus um hvað koma skyldi gekk ég um ströndina með kærastanum mínum þegar hann óvænt féll á kné og poppaði upp stóru spurningunni, bara um leið og sólin var að setjast. Já, ég er sko ekkert að grínast með þetta. Mér leið alveg eins og prinsessu í rómantískustu gamanmyndinni. Bíómyndaklisjan var tekin alla leið við mikinn fögnuð míns og verður sú minning ávallt flokkuð sem uppáhaldsjólagjöfin mín. Annars finnst mér ofsalega gaman að fá tilbúnar jólagjafir frá börnunum mínum, þær eru alltaf langskemmtilegastar.“

Hildur Magnúsdóttir leikkona



Ferðafélag Íslands óskar  
félagsmönnum og landsmönnum  
öllum gleðilegra jóla.  
Þökkum samfylgdina á árinu.  
Sjáumst á fjöllum á nýju ári!



Ferðafélag Íslands  
[www.fi.is](http://www.fi.is)

## Stóra systir fór að háskæla



„Ég hef fengið margar góðar gjafir en eftirminnilegasta var líklega frá litlu systur minni fyrir nokkrum árum. Það árið hélt ég upp á jólin í fyrsta skipti án fjölskyldunnar minnar – verandi skilnaðarbarn var það nú ekki mikil vandamál, en eitt hafði ég aldrei upplifað og það var að vera án litlu systur minnar um jólin. Frá því að við vorum litlar skottur höfum við alltaf haldið upp á jólin saman, hvort sem það var hjá mömmu, pabba eða ömmu og afa. En ekki þetta árið. Þetta árið var hún í Asíu og ég hjá tengdafjölskyldunni minni. Aðfangadagskvöld leið, allir opnuðu pakka, og undir lokin kom allt í einu óvæntur pakki undan trénu frá henni sem ég hafði ekki hugmynd um að hafði laumast með. Það voru nú bara rúmföt í pakkanum en með fylgdi langt kort sem varð til þess að stóra systir fór að háskæla fyrir framan alla. Og það er held ég upphaldið mitt við pakka almennt; kortin. Enda legg ég sjálf mikið upp úr fallegum og einlægum kortum og á fjölmörg kort frá hinum ýmsu afmælum og jólum sem ég hef sankað að mér í gegnum tíðina. En þetta jólakort er efst í bunkanum og fátt sem toppar það!“

Milla Ósk Magnúsdóttir, aðstoðarkona mennta- og menningarmálaráðherra



## Aldrei betri í skroknum

„Jólagjöfin sem hefur reynst mér best kom frá Ingu Nasa, vinkonu minni og aðstoðarkonu fyrir þremur árum síðan. Stundum er ég eins og undin tuska eftir að hafa troðið upp á dansiböllum langt fram á nótt. Inga hefur svo sannarlega tekið eftir því. Hún gaf mér því stóra nuddrúllu úr korki. Ég hélt fyrst að þetta væri plat-drasl í anda Clairol-fótanuddtækisins. En þessi korkrúlla hefur reynst mér gríðarlega vel síðustu þrjú ár. Nú rúlla ég mér upp úr þessu fyrir og eftir gígg og það svinvirkar. Þetta jafnast á við góðan nuddtíma. Ég hef sjaldan verið jafn mjúkur og góður í skroknum síðan ég fékk þessa jólagjöf frá Ingu Nasa.“

Páll Óskar Hjálmtýsson tónlistarmaður



## Hugsun ekki peningur

„Ég er alltaf meira fyrir persónulegar gjafir með hugsun í heldur en dýrar gjafir, sú sem stendur upp úr var falleg stílabók sem litla systir mín hafði fönðrað fyrir mig, með myndum af okkur sem börn, og eldri í bland, ásamt fallegum einlægum skilaboðum og einkahúmor til mín. Ég reyni að setja því frekar hugsun í þær gjafir sem ég gef, en að eyða bara x miklum pening í þær.“

Karitas Harpa Davíðsdóttir söngkona

**CARGOFLUTNINGAR**  
Sími: 845 0900



milli Suðurnesja og höfuðborgarsvæðis  
cargoflutningar.is

➔ Suðurnes  
➔ Reykjavík  
➔ Suðurnes

Tvisvar  
á dag!

Sími 845-0900 • cargoflutningar@gmail.com • Finndu okkur á facebook



## Himinlifandi

„Ein eftirminnilegasta jólagjöf sem ég hef fengið var Arsenal-búningurinn frá mömmu og pabba þegar ég var sex ára gamall. Þau gáfu mér Arsenal-búning ásamt fullt af Arsenal-dóti. Ég gleymi því ekki hvað ég var himinlifandi þegar ég opnaði pakkann og sá búning sem mig dreymdi um að klæðast. Ég reyni að troða mér í hann á tyllidögum en hef því miður vaxið upp úr honum.“

Nökkvi Fjalar Orrason frumkvöðull

Rúbín



# JÓLA KAFFI

## Fín malað og kaffibaunir

Jólin eru tíminn til að leyfa sér það besta, Rúbín jólakaffið er sannkallaður munaður og hreinn unaður að njóta.

Jóla kaffi á sér langa sögu, eða allt frá árinu 1955. Kaffið hefur verið framleitt fyrir hver jól í takmörkuðu magni við miklar vinsældir.

Útlit á umbúðunum er nánast óbreytt frá fyrstu tíð og fangar jólaandann.

**KAFFIBRENSLAN AKUREYRI**



# Aðeins fyrir nautnaseggi

Nú nálgast jólin óðfluga og ekki seinna vænna að leiða hugann að gómsætum eftirrétti. Hér fara á eftir þrjár tertur sem eru eingöngu fyrir nautnaseggi þessa lands.

## Súkkulaðikaka með guðdómlegu vanillukremi

Lilja Katrín Gunnarsdóttir  
lilja@dv.is



### Brúnka:

- 3/4 bolli olía
- 1 tsk. vanilludropar
- 1 1/4 bolli sykur
- 3 egg
- 3/4 bolli hveiti
- 1/2 bolli kakó
- 1/2 tsk. lyftiduft
- smá sjávarsalt

### Vanillukrem:

- 1 dós sæt mjólk (sweetened condensed milk) – tæplega 400 ml
- 1 pakki Royal-vanillubúðingur
- 1/2 bolli kalt vatn
- 1 bolli rjómi
- jarðarber (til að skreyta með)

### Aðferð:

Hitið ofninn í 180°C. Nú getið þið annaðhvort tekið til form sem er 18 sentímetra stórt eða 22 sentímetra. Ef þið veljið 18 sentímetra formið þá verður botninn þykkari, og þá er tilvalið að skera botninn í tvennt og búa til tvö lög með kremi á milli



og ofan á. Ég valdi 22 sentímetra form og hafði kökuna einfalda. En munið að smyrja formið vel. Blandið olú, vanilludropum, sykri og eggjum vel saman í lítilli skál og setjið til hliðar. Blandið öllum þurrefnunum vel saman í stórrí skál og blandið síðan blautefnunum smátt og smátt saman við. Ekki hræra of mikið, þá verður brúnkan ekki dásamlega blaut og djúsi. Setjið deigið í form og bakið í sirka 20 mínútur (22 sentímetra form) eða 25–30 mínútur (18 sentímetra form). Kakan má vera aðeins blaut þegar hún er tekin úr

ofninum. Leyfið kökunni alveg að kólna áður en hún er skreytt.

Þá er það vanillukremið. Blandið sætri dósamjólk og vatni vel saman í skál. Hrærið vanillubúðingnum saman við og hrærið þar til blandan byrjar að þykkna, í um eina mínútu. Setjið inn í ísskáp. Þeytið rjómann. Takið búðingsblönduna úr ísskápnum og blandið rjómanum varlega saman við. Skellið þessu aftur inn í ísskáp á meðan brúnkan kólnar. Skreytið brúnkana með kreminu og fullt, fullt af jarðarberjum.

Rugluð Ein sneið af þessari er nóg.



## Svaðaleg Snickers-kaka

### Botn:

- 3/4 bolli salthnetur
- 1 bolli hveiti
- 2 msk. púðursykur
- 1/2 tsk. sjávarsalt
- 115 g kalt smjör (skorið í teninga)
- smá vatn (ef þarf)

### Epli:

- 4 meðalstór epli (afhýdd og skorin í teninga)
- 2 msk. smjör
- 1/2 msk. ferskur sítrónusafi

### Hnetukaramella:

- 1 bolli sykur
- 6 msk. smjör
- 1/2 bolli rjómi
- 1 tsk. sjávarsalt
- 1 bolli salthnetur

### Núggat:

- 1 dós Marshmallow Fluff (Sykurpúðakrem)
- 1 bolli flórsykur
- 1/4 bolli hnetusmjör

### Súkkulaðitoppur:

- 170 g mjólkursúkkulaði
- 1 msk. hnetusmjör (kúffull)

### Aðferð:

**Botn** – Hitið ofninn í 175°C og takið til hringlaga form, sirka 22 sentímetra stórt. Smyrjið það lauslega með smjöri eða bökunarspreyi. Setjið salthnetur í matvinnsluvél og malið þar til þær líkjast mjöli. Blandið síðan hveiti, púðursykri og salti vel saman við. Brytjið smjörið út í hveitiblönduna og vinnið smjörið í deigið með höndunum. Þetta tekur smá tíma en útkoman ætti að vera fallegt og massíft deig. Ef það er of þurr má bæta smá ísköldu vatni saman við, en bara einni matskeið í einu. Þrýstið deiginu í botninn og upp hliðarnar á forminu og setjið í frysti í um tíu mínútur. Nú, eða lengur ef ekki er von á gestum alveg strax. Setjið smjör- eða álpappír ofan á botninn og smellið einhverju þungu ofan á sem þolir hitann í ofninum. Margir eiga sérstök baksturslód til þess, en ég nota bara nokkur, lítil kökuform, sem ég þyngi með til dæmis hrís-

grjónum. Þetta er gert svo botninn blási ekki út. Bakið botninn svona í tuttugu mínútur. Takið síðan smjör- eða álpappírinn af, sem og lóðin, og bakið í 10 til 15 mínútur til viðbótar. Leyfið botninum alveg að kólna áður en einhverju er skellt á hann.

**Epli** – Bræðið smjör á pönnu við meðalhita. Steikið síðan eplin í 5–7 mínútur, eða þar til þau eru mjúk. Takið pönnuna af hellunni og blandið sítrónusafanum saman við. Leyfið eplunum að kólna áður en þeim er dreift yfir botninn.

**Hnetukaramella** – Bræðið sykur á pönnu yfir meðalhita og hrærið stanslaust í honum. Fyrst mun hann verða að köggjum og síðan bráðna í ljósbrúna blöndu. Þegar sykurinn er bráðnaður bætið þið smjöriinu út í og hrærið áfram stanslaust. Passið ykkur því blandan mun buggla og láta illa þegar smjörið snertir sykurinn. Hrærið þar til allt smjörið er bráðnað og búið að blandast saman við sykurinn. Hér er gott að nota písk. Hellið síðan rjómanum varlega út í á meðan þið hrærið en blandan mun aftur láta illa. Leyfið þessu að sjóða í um eina mínútu en haldið áfram að hræra stanslaust. Takið pönnuna af hellunni og blandið salthnetum og salti saman við. Hellið sósunni í skál og leyfið henni að ná stofuhita. Hellið henni síðan yfir eplin og kælið herlegheitin í ísskáp í um hálf-tíma.

**Núggat** – Blandið öllum hráefnunum vel saman í skál þar til blandan helst vel saman, en er örllítið klístruð. Dreifið núggatinu jafnt yfir karamellusósuna og setjið inn í ísskáp á meðan súkkulaðibraðin er búin til.

**Súkkulaðitoppur** – Setjið súkkulaði og hnetusmjör saman í skál sem þolir örbylgjuofn. Hitið þetta í þrjátíu sekúndur í einu og hrærið á milli þar til allt er bráðnað og blandað saman. Hellið súkkulaðitoppnum yfir núggatið og skreytið jafnvel með sóxuðum salthnetum og karamellukurli.

Elskar þú bingókúlur? Þá er þessi málið.

## Rosaleg Bingókúlukaka

### Bingókúlusósa:

- 150 g Bingókúlur (1 poki)
- 1/2 bolli rjómi

### Kökubotnar:

- 2 bollar hveiti
- 1/2 bolli kakó
- 1/2 bolli lakkrísduft
- 1 tsk. lyftiduft
- 1 1/2 tsk. matarsódi
- 1 1/2 bolli sykur
- 1/2 bolli púðursykur
- 1 bolli grísk jógúrt
- 3/4 bolli olía
- 2 tsk. vanilludropar
- 3 egg
- 3/4–1 bolli sjóðandi heitt vatn

### Krem:

- 200 g mjúkt smjör
- 400 g flórsykur
- 100 g hvítt súkkulaði (brætt)
- 1 tsk. vanilludropar

### Aðferð

**Bingókúlusósa** – Setjið Bingókúlur og rjóma í pott og bræðið yfir vægum hita. Fylgist með blöndunni og hrærið reglulega í henni. Takið pottinn af hellunni þegar allt er bráðnað saman og leyfið sósunni að kólna alveg.

**Kökubotnar** – Byrjið á því að setja vatn í pott og ná upp suðu á meðan þið búið til deigið. Hitið ofninn í 180°C og takið til tvö, hringlaga 18 sentímetra form. Setjið smjörpappír í botninn og smyrjið hliðarnar með olíu eða smjöri. Blandið öllum þurrefnunum vel saman. Bætið síðan jógúrt, olíu og vanilludropum saman við og því næst eggjunum, einu í einu. Hrærið vel. Blandið sjóðandi heitu vatninu varlega saman við og hrærið þar til allt er blandað saman. Deilið deiginu á milli

kökuformanna og bakið í um það bil hálf tíma. Leyfið kökunum að kólna aðeins í formunum áður en þið takið þær úr þeim. Leyfið botnunum síðan alveg að kólna áður en kremið er sett á.

**Krem** – Þeytið smjörið í 3–5 mínútur og bætið síðan restinni af hráefnunum saman við og þeytið vel.

Svona er kakan sett saman: Smyrjið nokkrum matskeiðum af bingókúlusósunni ofan á annan botninn. Setjið síðan krem á hann og hinn botninn ofan á. Hyljið kökuna með hvíta kreminu. Setjið síðan bingókúlusósuna í sprautu með mjóum stút og byrjið á því að sprauta sósunni á kantana og leyfa henni að leka niður hér og þar. Síðan hyljið þið toppinn á kökunni með sósunni. Og skreytið að vild!



## Vilt þú koma skjalamálunum í lag?

### 1 SYSTEMS OneRecords Mála- og skjalakerfi

OneRecords er öflug lausn sem auðveldar fyrirtækjum og sveitarfélögum halda utan um mál sem eru í gangi á hverjum tíma.

Stjórnendur hafa yfirsýn yfir gang mála innan fyrirtækisins og notendur geta á einfaldan máta sótt lista yfir þau mál sem þeir bera ábyrgð á.

### 1 SYSTEMS OneQuality



Gæða-  
stjórnun á  
stóran þátt í góðum  
árangri fyrirtækja.  
OneQuality er lausn sem  
auðveldar allt vinnferli við útgáfu og  
utanumhald gæðahand- bókar og  
skjala.

### 1 SYSTEMS OnePortal Self-Service



OnePortal er  
vefgátt sem gerir  
fyrirtækjum og sveitar-  
félögum kleift að veita íbúum  
þjónustu allan sólahringinn, allt  
árið um kring. Rafrænar innri ferlar  
eru tengdir við þjónustugátt fyrir íbúa  
eða viðskiptavini, þar sem þeir  
geta afgreitt sig sjálfa á  
sjálfvirkan máta með  
innsendingu  
umsókna og  
erinda á  
vef.



MoReq2

Þróunarstefna OneSystems styður  
Moreq2, kröfur evrópulanda um  
gagnsæi, rekjaleika og öryggi.

## Hagkvæmar lausnir með áherslu á rekjanleika, auðveldan aðgang og gagnsæi.



OneSystems bjóða heildarlausn  
í skjalamálum fyrirtækja og sveitarfélaga  
og þjónustu við viðskiptavini og íbúa þeirra

# Nýju fötin keisarans

■ Star Wars: The Rise of Skywalker nær ekki landingunni ■ Máttlaust lokauppgjör

Tómas Valgeirsson  
tomas@dv.is



Star Wars er hið merkilegasta í okkar poppkúltúr, en eins og gerist með mörg slík hefur þetta tiltekna fyrirbæri verið afmyndað, endurmótað og meira eða minna týnt sínum upprunalega kjarna. Án þess að gera lítið úr því fína sem komið hefur frá vörumerkinu, frá bæði upphafi þess og á undanföllum árum eftir að keisaraveldi Disney lagði undir sig sköpun Georges Lucas, er kjarnasagan komin í algjört þrot, hugmyndafræðilega. Þetta blasir við í The Rise of Skywalker og gefur úrvinnslan í skyn að aðstandendur hafi ruglað saman örvæntingu og nostalgíuþrá og metnaði og mætti.

Með þessum níunda og meinta lokakafla Skywalker-sögunnar, sem spannar nú níu kvikmyndir og þrjá þrileiki, er það loks farið að sjást í sinni tærustu mynd að framleiðendur voru ekki með fyrirfram ákveðið plan í huga fyrir kafla 7, 8 og 9 og spiluðu þetta svolítið eftir eyranu.

Það hefur verið áhugavert að sjá hvernig Lucas hefur mótað æskuminningar svo margra með upprunalega þrileik sínum. Í kjölfarið fór útbreiðsla merkisins að aukast töluvert; með teiknimyndum, þáttum, bókum, myndasögum, tölvuleikjum og fleiru – og er heimurinn orðinn að einhverju sem miklu stærra en Lucas gat áður ímyndað sér. En eftir 15 ára þásu frá upprunalegu þrennuni lagði hann í annan þrileik sem bæði stækkaði flötinn og stuðaði ófáa addáendur. Tæpum áratug síðar selur skaparinn sitt ríkiðæmi sem kallast Lucasfilm.

Í kjölfarið hafa nýir kvikmyndagerðarmenn og gamlir addáendur hans fengið tækifæri til að leika sér með dótið og rífast sín á milli um hvað á að gera við þessa peningaóðu framlengingu á sögunum. Þetta á sérstaklega við um leikstjóra nýja þrileiksins, sem slegist hafa um framvindu sögunnar eins og óðir krakkar í sandkassaleik.

## Slegist um framvinduna

Veturinn 2015 tóku áhorfendur þokkalega í fyrstu endurræsinguna frá Disney, The Force Awakens. Myndin gerði það sem ætlast var til af henni; hún raðaði upp þéðunum, skapaði dulúð og ruddi veginn



fyrir forvitnilegar stefnur. Tveimur árum síðar kom Rian Johnson með The Last Jedi og snýtti sér með öllu því sem Abrams stillti upp. Á meðan Abrams er þekktur fyrir það á meðal addáenda að halda sig innan marka þægindasvæða seríunnar, hefur Johnson verið allur í því að leika á væntingar og skoða nýja vinkla.

Annað en stóð upphaflega til ákvað Abrams svo að snúa aftur og sigla þrileiknum í höfn. Honum hefur augljóslega ekki líkað margt við miðjumyndina og rekur laumulega sinn eigin miðfingur framan í Johnson með sinni nálgun. Hann eyðir bæði ómældum tíma í að snúa skipinu við og að hlaða á bréfpunna kafla með öllu og engu þar sem nostalgían er framar öllu allsráðandi.

The Rise of Skywalker er eins og sambland af hálfbökudum áhugasþuna og fyrirmyndar þrautatólvuleik. Fyrsti klukkutími myndarinnar er allur í steik og rembist framvindan við að fylla í eyður, veita svör og stilla öllu upp fyrir lokauppgjör sem reynist síðan vera hinn ómerkilegasti pappir. Inni á milli laumast í gegn almennilega áhrifarík augnablik en þau eru sjaldgæf því Abrams keyrir þvældu söguna á svo miklum hraða og dælir of miklu í þéttan tíma sem veldur því að lít-

ill tími gefst til að anda á milli, eða leyfa dramanu að njóta sín.

## Gamlar tuggur og ný andlit

Leikararnir vinna áfram vel fyrir kaupi sínu og Daisy Ridley er enn með firnasterka frammistöðu í burðarhlutverkinu. Ef eitt-hvað er, er hún betri en áður því hún þekkir hlutverkið betur og getur bætt á það aukalögum hverju sinni. Aftur a móti líður leikkonan fyrir það að persónan Rey er enn algjör skel, þriðju lotuna í röð. Hvað öflugar, margbrotnar og naglharðar kvenhetjur þessa heims varðar situr Rey því miður í þriðja sætinu á eftir Lilju prinsessu og Padmé, móður hennar.

Þó er gaman að sjá meira samspil hjá þeim Oscar Isaac (sem stelar flestum senum) og John Boyega. Billy Dee Williams er ekki lengi að koma sér í góðkunnna takta í hlutverki Landos Calrissian, þótt leikarinn fái því miður varla meira en uppsprengt gestahlutverk. Keri Russell, Naomi Ackie og Richard E. Grant bera vott um frábæra nærveru á skjánum, en fá minna en ekkert að gera af viti í stærra samhengi sögunnar.

Það er þó kærkomið að sjá Carrie Fisher aftur, sem hefur verið vakin til lífs á skjánum með notkun áður ónotaðs myndefnis úr The Force Awakens.

Augljóslega fylgja þessu gífurleg takmörk fyrir hennar persónu, en aðstandendur unnu eins vel úr þessu og hægt var miðað við aðstæður. Þó verður að segjast að Adam Driver er einn mesti fjársjóður nýju seríunnar. Ian McDiarmid er einnig sprækur að venju sem keisaradjöfullinn Palpatine, en með aðkomu hans virðist lítið annað vera til ráða en að endurtaka gamlar tuggur.

## Nakinn og ráðþrota

Eins og fylgir vörumerkinu og ekki síst fjármunum sem hafa farið í framleiðsluna eru tæknibrellur, sviðsmyndir, hljóðvinnsla og ýmist annað skraut að sjálf-sögðu til fyrirmyndar. Að þessu sögðu eru hasarsenurnar oft illa klipptar (sem hefur ekki verið hingað til í þessum myndabálki) og tekst ómögulega að halda atburðarásinni hnitmiðaðri – eða grípandi – þegar of margir boltar eru á lofti í einu og úr svo litlu er að móða.

Í áratugaraðir hafa áhorfendur gert mismunandi kröfur til Star Wars-mynda. Sumir sjá þær sem einfaldar og háfleygar ævintýramyndir eða þá rándýru geimsápu (e. „space opera“) sem George Lucas lagði upp með. Svo eru aðrir sem laðast að heiminum, boðskapnum, smáatriðum og hugmyndafræðinni svo jaðrar við ofsatrúardýrkun. Lucas hefur reyndar sjálfur sagt að það sé tvennt sem harðkjarna Stjörnustríðsunnendur þola ekki að heyra; annars vegar setningin „Þetta eru bara bíómyndir!“ og hins vegar þegar skaparinn stafar það út að þetta hafi frá upphafi verið ætlað tólf ára börnum.

Ef myndin er skoðuð í samhengi einfaldrar barnamyndar er meinlaust afþreyingargildi og sjónarspil innifalið í þessu öllu saman, þótt vissulega sé fúlt hvernig aðstandendum hefur tekist að minnka þennan bíóheim sem Lucas skapaði frekar en að stækka hann eða bæta einhverju við hann sem er ekki kippt af lagernum. Sálin er svo sannarlega til staðar í sögunni en hún týnist í eintómri óreiðu og ofhleðslu frásagnarinnar. Ef líkja má útkomunni við nýju fötin keisarans er allveg sama hvernig Abrams og hans teymi reyna að klæða hann upp í nýtt þúss, fötin verða alltaf ósýnileg. Þá stendur hann alltaf eftir nakinn, glórulaus og ráðþrota með næstu skref. ■

**BYKO**

# JÓLA- FJÖR

Fjöldi  
tilboða á  
byko.is

20-  
50%  
afsláttur  
af allri  
jólavöru

# HEFUR ÞÚ ÞÖRF FYRIR ÞRIF

Fyrirtæki og húsfélög, gerum  
tilboð ykkur að kostnaðarlausu

Þjóðum sérhæfða þjónustu fyrir  
íbúðir í skammtímaleigu





# Listin að brúna kartöflur

■ Sígilt hátíðarmeðlæti ■ Aðferðirnar jafn misjafnar og þær eru margar

Erla Dóra  
erladora@dv.is



Sykurbrúnaðar kartöflur eru sígilt hátíðarmeðlæti, einkum með reyktu kjöti sem nýtur sérstakra vinsælda yfir hátíðirnar. Hins vegar getur það reynst þrautin þyngri að ná tökum á þeirri list að sykurbrúna kartöflur. Kartöflurnar virðast stundum með mótþróaröskun og harðneita að safna utan á sig vænu lagi af sykurbrað, og í öðrum tilvikum brennur sykurbraðin við og er þá ljúfa bragðið sem sóst var eftir horfið úr myndinni. Fyrir byrjendur getur einnig reynst erfitt að finna pottþéttar leiðbeiningar um hvernig skuli bera sig að og samkvæmt rannsókn blaðamanns eru aðferðirnar við að brúna kartöflur gífurlega margar. Eins er smekkur manna ólíkur. Sumir vilja karmellukartöflur með hóflegum sykurgljáa á meðan aðrir vilja dökka og þykka leðju utan á sínum kartöflum. DV tók saman nokkra mola um sykurbrúnaðar kartöflur og þær fjölmörgu leiðir sem landsmenn

hafa farið til að útbúa þetta ástæla meðlæti.

## Bræða sykur og bæta við smjöri

Klassísk og vinsæl leið til að sykurbrúna kartöflur er að bræða sykur saman við smjör. Hins vegar virðast aðferðirnar vera ýkja margar. Margir segja best að hella sykri í hól á pönnuna og hreyfa ekki við honum fyrr en hann er bráðnaður. Þá skuli bæta hæfilegri klípu af smjöri saman við, bæta við kartöflum og velta þeim upp úr sykurbraðinni þar til fullnægjandi árangri hefur verið náð. Aðrir segja best að hræra í sykurbraðinni en láta svo blönduna eiga sig eftir að smjörinu hefur verið bætt við, þar til blandan hættir að freyða. Síðan eru einnig skiptar skoðanir um hvort eigi að nota smjör eða smjörlíki. Sumir stytta sporin og bræða sykur og smjör samhliða.

## Rjómi eða ekki rjómi?

Sumir sem styðjast við aðferðina hér að framan bæta um betur og

skella rjómaslettu í áður en kartöflurnar eru settar saman við. Þá mæla sumir með því að pannan sé tekin af hita áður en rjómanum er bætt við.

## Að vökva eða ekki vökva

Sumir brúka vatn við sykurbrúnunina, en alls ekki allir. Uppskrift að brúnuðum kartöflum á vef Kjarnafæðis styðst við þá aðferð og er eftirfarandi:

- 1 kg soðnar og flysjaðar kartöflur
- 1 dl sykur
- 50 g smjör
- 2 msk. vatn

Þá er sykurinn bræddur á pönnu, smjöri bætt við og blandað með sleif. Því næst er vatninu bætt út í og allt hrært þar til vel blandað. Þá er kartöflunum bætt við og látið krauma við vægan hita þar til kartöflurnar eru vel hjúpaðar bráð. Einnig er tekið fram að vatninu megi skipta út fyrir rjóma til að fá meiri karmellukeim af meðlætinu.



Hér má sjá skjáskot úr myndbandi Gerum daginn girnilegan. Þessar kartöflur voru brúnaðar með karamellum og rjóma.

Í uppskrift sem birtist á vinotek.is er þó vatninu bætt í söguna fyrr. Þá er sykurinn leystur upp í vatninu, síðan er pannan hituð aðeins yfir miðlungshita. Þegar sykurinn þykkjar gufar svo vatnið upp. Þá skal bæta smjörinu út á þegar bráðin er komin með fallegan lit. Síðan skal bíða þar til blandan hættir að freyða og bæta þá kartöflum við. Best sé að húða kartöflurnar með því að velta pönnunni.

## Einfalt síróp

Blaðamaður hefur heyrt af aðferð sem einfaldar ferlið töluvert og lágmarkar líkur á mistökum. Þá er síróp hitað á pönnu, kartöflum bætt við og hrært í öðru hverju á meðan kartöflurnar malla við vægan hita. Einfaldara verður það væntanlega ekki.

## Fyrir tilraunakokkana

Einhverjir landsmenn hafa brugðið á það ráð að sleppa sykrinum alfarið í sínu hefðbundna formi og bræða frekar rjóma saman við karamellur, gjarnan Wertherskaramellurnar klassísku. Margir íhaldssamir landsmenn taka mögulega andköf við fregnir af slíkri meðhöndlun íslensku kartöflunnar, en aðferðin mun vera að sækja í sig veðrið. Þessi bráð er svo söltuð með sjávarsalti áður en kartöflunum er bætt út í. Matgæðingarnir í Gerum daginn girnilegan hafa birt uppskrift og myndband af slíkri tilraunaeldamennsku og virðist hún heppnast með eindæmum vel. Heimildarmenn DV segja þessa aðferð komna til að vera og bragðið dásamlegt

## Hvernig sykur?

Hér ræður smekkur manna og

hefðir. Flestir nota hvítan sykur, en aðrir púðursykur eða hrásykur. Síðan, líkt og áður greinir, hafa sumir brugðið á það ráð að sleppa alfarið öllum formum af strásykri og fá sætuna fremur úr sírópi.

## Má nota forsoðnar kartöflur?

Þegar stórt er spurt, stendur oft ekki á svörum. Samkvæmt fyrirspurnum blaðamanns eru það viss helgisþjöll að ætla að sykurbrúna forsoðnar kartöflur. Þær eigi að vera soðnar heima, flysjaðar og kældar og ellegar væri hætt á að bráðinni yrði misboðið og tæki upp á því að neita að þýðast kartöflurnar. Sem er einkum bagalegt hjá þim sem kjósa þykkja leðju af bráð utan á sínar kartöflur. Sumir eru þó á öðru máli. Forsoðnar kartöflur megi vel brúka og sé það viss lífsbjörg þegar eldað er fyrir stóran hóp af fólki. Þá sé þó best að skoða kartöflurnar vel og þurrka til að reita bráðina ekki til reiði.

## Önnur vinsæl „trikk“ við sykurbrúnun

Að bæta sítrónusafa við sykurinn áður en hann er bræddur, telja margir að bjargi bráðinni frá því að hlaupa í kekki og tryggi betri viðloðun við kartöflurnar. Sumir sverja jafnvel að smá sítrónuskvetta bjargi bráðinni frá því að brenna við, þótt blaðamaður telji varhugavert að treysta um of á það ráð.

Einhverjir telja það öllu máli skipta hvernig panna sé notuð til að bræða sykurinn. Þeir mæla gegn notkun teflonpanna. Betra sé að nota steypujármspott eða stálpönnu. ■

HAGBLIKK

Brotna ekki

Ryðga ekki

## Álpakrennur & niðurföll

Litir á lager:

Svart, hvítt, ólitað, rautt, silvurgrátt og dökkgrátt

Smiðjuvegur 4C - 202 Kópavogur - S 587 2202



# Menntastoðir – fjarnám

Nám með minni viðveru en sömu gæðum

Menntastoðir er undirbúningur til áframhaldandi náms og miðar við háskólabrú Keilis og frumgreinadeildir við Bifröst og H.R. Einnig má nýta einingar úr Menntastoðum inn í nám í framhaldsskóla s.s. grunn að iðnnámi.

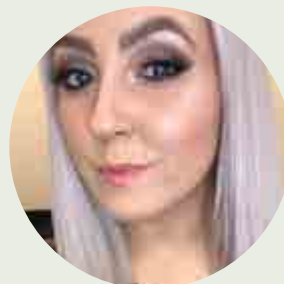
## Kjörorð Menntastoða MSS eru:

- Framúrskarandi fjarnámskennsla
- Sveigjanleiki í námi, óháð tíma og rúmi
- Metnaðarfull þjónusta og stuðningur við nemendur

Ummæli nemenda:

### **Herdís Ósk Sveinbjörnsdóttir**

Menntastoðir er frábær skóli með frábærum kennurum sem leggja alla sína vinnu í að hjálpa okkur að ná sem bestum árangri og undirbúa okkur fyrir næstu skref í náminu.



### **Særún Lúðvíksdóttir**

Ég tók Menntastoðir í fjarnámi erlendis frá og er það klárlega grunnurinn að þeim árangri sem ég hef náð í mínu námi. Það er mér ómetanlegt hvernig kennararnir hvöttu mig áfram og gáfu mér það sjálfstraust sem ég þurfti til að byrja í námi eftir langt hlé. Ég mæli hiklaust með MSS, nútímalegt námsumhverfi og persónulegt viðmót sem byggir upp og hvetur áfram.

### **Ari Freyr Skúlason**

Það var virkilega gaman að hefja nám á ný, þar sem ég hafði ekki verið í skóla síðan ég var 15 ára. Fór ungur út í atvinnumennskuna í knattspyrnu. Ég mæli klárlega með Menntastoðum. Skipulagið var einfalt og þægilegt.



### **Rúrik Gíslason**

Ég lauk við fjarnám frá Menntastoðum og tilfinningin við að ná þeim áfanga var frábær. Námið í Menntastoðum er frábær grunnur fyrir næstu námsskref og fann ég hvað það kom sér vel að hafa farið í Menntastoðir þegar ég hélt námi mínu áfram eftir útskrift.

Nánari upplýsingar veitir Áslaug Bára  
412 5952 eða á [aslaug@mss.is](mailto:aslaug@mss.is)



# Strofileg jól og fa ko



rsælt  
mandi ár

**Fagverk**  
verktakar

**JS-HÚS** ehf.



**SVN**  
*Sildarvinnslan hf*

**RG** Útfararþjónusta  
Rúnars Geirmundssonar

# Jóla kort ríkra og frægra

Þótt jóla kort séu á útleið í bréfformi þá eru enn fjölmargir sem búa til jóla kort með mynd af fjölskyldunni. Með tilkomu samfélagsmiðla er nefnilega ekkert því til fyrirstöðu að láta jóla kveðjuna lifa að eilífu á stafrænu formi. Fræga og fallega fólk hefur verið duglegt að senda jóla kort í aðdraganda hátíðanna – hér eru nokkur góð.



**Skersig úr** Ofurhjónin Kim Kardashian og Kanye West láta sitt ekki eftir liggja þegar kemur að jóla kortum. Þau stilltu sér upp með börnum sínum, North, Saint, Chicago og Psalm – börnin öll í gráum jogginggöllum í stíl við móðurina, faðirinn með Jesúskomplexa í hvítu. Reyndar er ljóst að North var sett á myndina í Photoshop.



**Alltaf sami grínarinn** Jason Biggs er hvað þekktastur fyrir að kitle hláturtaugarnar í American Pie-myndunum. Kort hans og eiginkonu hans til rúms áratugar, Jenny Mollen, er ansi spaugilegt. Börnin Sid og Lazlo eru í aukahlutverki sem og hundurinn Gina.



**Sumarlegt jóla kort** Fyrirsætan Denise Richards og eiginmaður hennar til eins árs, Aaron Phypers, halda kortinu stílhreinu. Á myndinni eru þau og dætur Denise, þær Sam, Lola og Eloise, og öll klædd í hvítan topp og gallabuxur.



**Grafalvarlegt mál** Hönnuðurinn Rachel Zoe og eiginmaður hennar, Rodger Berman, létu smella af sér mynd á góðgerðarsamkomu fyrr í mánuðinum. Synir þeirra, Skyler og Kaius, fengu að sitja í kjöltu jólasveinsins á meðan móðurinni stökk ekki bros.

## Beint frá bónda

Leikkonan Jennifer Garner fékk lítið prentfyrirtæki í heimabæ sínum, Charleston í Vestur-Virginíu, til að sjá um jólagjafasmíðina í ár. Huggulegt og retró kort.



**Afrefk** Það er eiginlega magnað að leikkonan Tori Spelling og eiginmaður hennar, Dean McDermott, hafi náð að smala barnaskaranum saman á mynd og verið öll í sömu litapallettu. Á myndinni ásamt hjónunum eru þau Stella, Hattie, Liam, Finn og Beau.



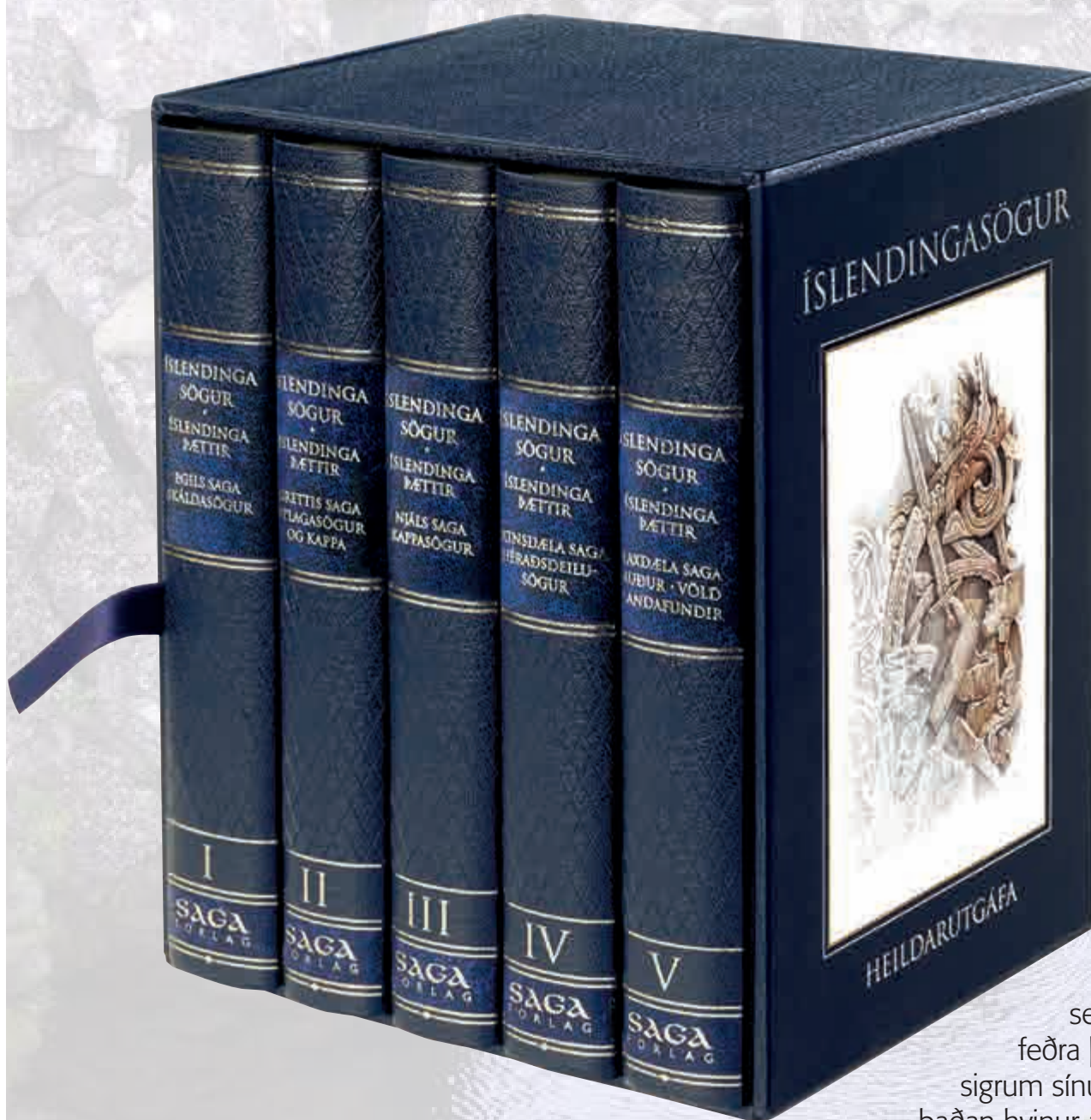
**Krúttlegt** Söngkonan LeAnn Rimes og eiginmaður hennar, leikarinn Eddie Cibrian, lét smella af sér mynd með sonum Eddie, Mason og Jake, sem og fjölskylduhvolpinum Fleetwood.



**Grænt og vænt** Kyle Richards, stjarnan í Real Housewives of Beverly Hills, klæddi sig upp í grænt með eiginmanni sínum, Mauricio Umansky, og dætrunum Farrah, Alexia, Sophia og Portia.

# Sagnasjóður handa nýrri öld

Íslendingasögur og þættir  
í nýrri og glæsilegri fimm binda heildarútgáfu



„Íslendingasögurnar eru úrvalsverk heimsbókmenntanna og fá enn nýtt líf í þessari vönduðu útgáfu Saga forlagsins. Þær hafa öllu öðru fremur skapað og styrkt vitund Íslendinga sem þjóðar við útmörk Evrópu og verið okkur siðferðislegur leiðarvísir og vísidómsbrunnur. Enn eru þær sístarfandi að mótun okkar og mikilvægi þeirra er augljóst á hvaða tímum sem er - og kannski sérstaklega nú á okkar dögum.“

*Arnaldur Indriðason:*

„Við Íslendingar eigum engar fornar borgir með höllum og höfuðkirkjum, listasöfnum eða háskólum. En við eigum fornar bækur með listaverkum á borð við Íslendingasögur og það eru okkar dýrgripir, hallir og höfuðkirkjur, listasöfn og háskólar.“

*Einar Kárason:*

„Íslendingasögurnar bjóða okkur að setjast við fótiskör formæðra okkar og forfedra þar sem við heyrum þau sjálf segja frá sigurum sínum og sorgum, vonum og ótta. Enn berst þaðan hvinur af sverðum og gustur hnífbeittra orða.“

*Gerður Kristný:*

Ritstjórar útgáfunnar eru Aðalsteinn Eyþórsson, Bragi Halldórsson, Jón Torfason, Sverrir Tómasson og Örnólfur Thorsson. Útgáfan er skreytt 40 myndum eftir dönsku listakonuna Karin Birgitte Lund.

Útgáfan er aðgengileg og læsileg, sögurnar 40 og þættirnir 51 eru á nútímastafsetningu og þeim fylgja ítarlegir formálar sem greiða götur um veröld sagnanna, vandaðar orðskýringar, vísaskýringar og nafnaskrá auk greina og mynda sem varpa ljósi á húsakost og híbýli, skip og siglingar, vopn og verjur. Þá fylgir útgáfunni

sagnalykill sem nýtist þeim sem vilja skyggjast dýpra í sagnaheiminn, skoða sambærilega þætti í fleiri en einni sögu, hvort sem áhuginn beinist að bardögum og vígum, haugum, dysjum og helgum fjöllum eða útræði og hlunnindum, aflraunum og líkamsburðum eða draugum og reimleikum, svo nokkur dæmi séu nefnd.

**Bækurnar fimm eru einstaklega vandaðir prentgripir**

**SAGA**  
FORLAG

www.vinland@centrum.is • sími: 8937719 • 5627950

# Spáð í stjörnunum

## Lesið í tarot Dóra

### Listrænn og djúpur andlegur þroski

Dóri DNA er nýstirnir í jólabókaflóðinu því fyrsta skáldsaga hans, Kokkáll, hefur rokið upp metsölulista. DV ákvað að spá í tarotspil-in fyrir Dóra, sem er vel kunnugur sviðs-ljósinn, og athuga hvað framtíðin ber í skauti sér eftir þessa frægðargöngu í skáldheiminum. Lesendum er bent á að þeir geta dregið sín eigin tarotspil á vef DV.

#### Fæddist gamall

Fyrsta spilið er Bikargosi og táknar persónuleika skáldsins. Þótt hann virðist oft vera

mikil brussa og æða áfram þá er hann rólyndis-manneskja. Hann býr yfir miklum listrænum hæfileikum en einnig djúpum andlegum þroska. Hann fæddist gamall, eins og gárungarnir segja. Hann er traustur vinur og alltaf til í að hjálpa. Þótt það sjáist ekki utan á honum þá er hann hlédrægur og góður í að fela eigin hæfileika. Um þessar mundir er Dóri tvífeldur og eflir eigin þroska og sköpunar-gáfu. Það eru fleiri skáldsögur í kortunum ef Dóri finnur löngun til að stinga niður penna – og þessar skáldsögur verða enn vinsælli en Kokkáll. Einhverjar breytingar eru í vændum og ekki ósennilegt að Dóri setjist á skólabeck á ný.

#### Lykill að velgengni

Næst er það Breytingar. Að baki hugsjón Dóra er mikill kraftur. Hann veit að lykill að velgengni er góð hugmynd. Þess vegna æðir hann ekki af stað fyrr en góður grunnur er reistur. Nú er kafli á enda hjá Dóra og nýr um það bil að hefjast. Enn koma þessar breytingar upp, sem munu eiga sér stað fyrr en síðar. Annars konar breytingar eru einnig í vændum og þá í einkalíf-inu. Nýtt barn kemur hér sterklega til greina. Dóri tekur breytingum með gleði í hjarta þótt honum finnst þær erfiðar.

#### Erfitt framundan

Loks er það Jafnvægi, en það spil hvetur Dóra til að fara meira inn á andlega sviðið og leita að innra jafnvægi. Það mun ýta undir jákvæða eiginleika hans. Hann er fær um að takast á við erfiðar aðstæður með atferli sínu og aga, en slíkar aðstæður eru ekki langt undan. Hann verður að vera duglegur að minna sig á að hann getur tekist á við hvað sem er. Honum finnst sköpunarbrunnurinn tómur og því þarf hann að finna sinn takt á ný. Það getur tekið tíma og hann ætti ekki að segja já við einhverju í hálfkæringi. ■

## Nýbakaðir foreldrar – Svona eiga þau saman

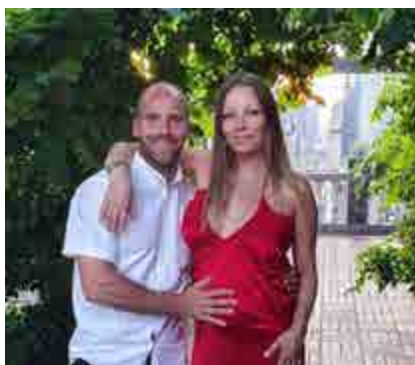
Sprelligosinn Auðunn Blöndal og hans heittelskaða, Rakel Þormarsdóttir, eignuðust nýverið sitt fyrsta barn saman og hlaut drengurinn nafnið Theodór Sverrir Blöndal. Auðunn og Rakel hafa verið saman um nokkurt skeið og lék DV forvitni á að vita hvernig þau eiga saman, nýbökðu foreldrarnir.

Auðunn er krabbi en Rakel er vog. Þessi blanda er afar góð því merkin gefa hvort öðru það sem þau þurfa mest. Bæði merki þurfa öryggi í sínu lífi og traust ástarsamband. Þau leggja einnig mikið upp úr því að hafa hreint og fint í kringum sig.

Vog og krabbi geta átt í mjög farsælu ástarsambandi ef þau vinna saman að sameiginlegu markmiði. Ástareldurinn er lengi að kvikna almennilega en þegar hann gerir það gefur hann frá sér sterka neista. Því meira sem þau kynnast því betur sjá þau jákvæðu eiginleikana í fari hvort annars.

Hvorki krabbi né vog veigrar sér við ábyrgð eða sínum eigin tilfinningum, sem geta verið sterkar. Bæði merki kunna að meta fegurðina í lífinu og ná þau að vega hvort annað upp. Krabbin kann að meta sjarna vogarinnar, sem og málamiðlunarhæfileika hennar, á meðan vogin elskar öryggið sem fylgir krabbanum.

Þetta samband mun blómstra ef þeim líður báðum vel í eigin skinni og læra að meta það fallega í fari hvort annars. ■



#### Auðunn

Fæddur: 8. júlí 1980

#### Krabbi

- ákveðinn
- hugmyndaríkur
- tryggur
- tilfinningavera
- svartsýnn
- óöruggur

#### Rakel

Fædd: 1. október 1983

#### Vog

- samviskusöm
- málamiðlari
- örlát
- sanngjörn
- óákveðin
- forðast átök

## Afmælisbörn vikunnar

- 22. desember Darri Ingólfsson leikari, 40 ára
- 23. desember Jónína Bjartmarz, fyrrverandi ráðherra, 67 ára
- 25. desember Ólafur Kristjánsson tölvukennari, 52 ára
- 26. desember Jón Bjarnason stjórnmálamaður, 76 ára
- 27. desember Hera Hilmarisdóttir leikkona, 31 árs
- 28. desember Atli Þór Albertsson leikari, 40 ára

## Stjörnuspá vikunnar

Gildir 22.–28. desember



### Hrútur - 21. mars–19. apríl

Það mikið sem hvílir á þér þessa vikuna, elsku hrútur. Það er eitthvað stórt, eitthvað mikilvægt í vændum – jafnvel einhver veisla eða athöfn sem þú hlakkar til en kvíðir á sama tíma. Svo virðist sem þú þurfir að gera upp gamlar ástarskuldir. Eitthvað sem þú átt að vera búinn að gera fyrir löngu síðan, kæri hrútur.



### Vog - 23. sept.–22. október

Það grípur þig eitthvert þrifæði þessa vikuna og þig langar að hreinsa húsið af öllu. Þetta er liður í að létta af sál þinni því það er íþyngjandi að hafa svona mikið dót og drasl úti um allt. Áður en vikan er á enda ertu búin að afreka mikið og ert heldur betur sáttt við þig, elsku vog. Þú leggur meiri áherslu á þig en alla aðra sem skipta engu máli og markar þessi vika upphafið að heilsusamlegri lífsstíl hjá vöginni.



### Naut - 20. apríl–20. maí

Þér halda engin bönd, mitt kæra naut, og þú veður áfram úr einu verkefni í annað án þess að staldra við og líta inn á við. Hvernig líður þér? Það er spurning sem þú mátt spyrja þig oftar. Þú ert að skipuleggja veislu og hún verður nokkuð stór. Ekki vera hrætt við að leita þér hjálpar í undirbúningum því margar hendur vinna létt verk, eins og þú veist vel. Stundum ertu bara of stolt til að biðja um hjálp því þú veist allt best.



### Sporðdreki - 23. október–21. nóvember

Sporðdrekin er ofsalega hræddur þessa dagana við að hleypa fólki nærri sér. Hann vill helst af öllu vera einn og út af fyrir sig til að spá og spekulera í hinu og þessu. Honum líður vel einum. Hins vegar er vert að minnast á það, elsku sporðdreki, að þú getur ekki verið einn að eilífu. Hleyptu fólki aðeins að þér og leyfðu öðrum að gleðja þig.



### Tvíburi - 21. maí–21. júní

Fólk í tvíburaþemurinnu er búið að vera undir mikilli streitu og pressu heima fyrir. Það er eitthvað ekki alveg í lagi og tvíburar verða að girða sig í brók og takast á við vandamálin en ekki þegja þau í hel. Náinn fjölskylduvinur skýtur upp kollinum og þú tekur honum fagnandi. Þið farið saman út á lífið og það léttir þér svo sannarlega lundina.



### Bogmaður - 22. nóvember–21. desember

Fjölskyldan skiptir öllu máli í þessari viku hjá bogmanninum. Þú þrifst á félagsskap við fjölskyldu þína, hvort sem það eru börn, maki, foreldrar, systkin eða frændur og frænkur. Þú vilt styrkja fjölskyldu-böndin því þú veist að þau skipta svo ofboðslega miklu máli. Svo er það samtalið sem þú færð um miðbik vikunnar sem breytir öllu – á góðan hátt.



### Krabbi - 22. júní–22. júlí

Einhleypir krabbar ættu svo sannarlega að fylgjast með á Tinder eða líta vel í kringum sig þessa vikuna því nýr elskhugi mætir á svæðið og sá er sko ekki af verri endanum. Hann er dularfullur, fagur og áhugaverður – akkurat það sem krabbin þarf á að halda núna. Hugsanlega er þetta bara stundargaman en njóttu þess þá út í ystu æsar.



### Steingeit - 22. desember–19. janúar

Þessi vika er rosalega spennandi hjá steingeitum. Það er einhver víðburður framundan sem þú ert ofboðslega spennat fyrir, steingeitin mín, og fyllir þig gleði, stolti og hamingju. Þú ert svo góð í því að meta lífið og þú leyfir þér að staldra við, líta yfir farinn veg og klappa þér á bakið fyrir allt sem þú hefur afrekað. Sama hve slæmt var í sjóinn, þú náðir alltaf að sigla skipinu heim.



### Ljón - 23. júlí–22. ágúst

Það er einhver náinn þér sem þú hefur áhyggjur af. Þetta er manneskja sem var mjög veik fyrir nokkrum árum, jafnaði sig að fullu en er nú aftur orðin slöpp. Fylgstu vel með henni og vertu til staðar – það er það besta sem þú getur gert. Í vinnunni er allt í blóma og er verið að skipuleggja einhvers konar árstíðarferð eða slíkt



### Vatnsberi - 20. janúar–18. febrúar

Það rignir yfir þig peningum úr öllum áttum. Hvað er að fréttu?! Þú dettur í einhvern svakalegan lukkupott og færð peningagjafir úr ýmsum (sumum mjög ólíklegum) áttum. Þvílíkt heillaský sem þú stendur undir. Sama má segja með ástamálum. Þar er allt að gerast – sérstaklega hjá einhleypum vatnsberum sem geta valið úr vonbídnum.



### Meyja - 23. ágúst–22. sept.

Það er rosalega mikið um að vera hjá meyjuni þessa vikuna, þá sérstaklega í vinnunni. Það eru ofboðslega miklar hræringar og þú veist ekki alveg í hvorn fótinn þú átt að stíga. Suma daga ertu ekki einu sinni viss hvort þú eigir að mæta í vinnuna á annað borð. En þetta skýrist fljótt og þú átt eftir að sjá að fólk ber meira traust til þín en þú hélt.



### Fiskur - 19. febrúar–20. mars

Það er einhver deyfð yfir fiskunum fyrripart viku. Þeir finna sig ekki alveg í þessum heimi og finnst lífið frekar tilgangslaust. Það er eitthvert verkefni búið að valda þeim kvíða og ama og þeir finna bara alls ekki út úr því. Svo kviknar allt í einu á þerunni um miðbik vikunnar og allt í einu sést glóra í öllu.

*Vio óskum viðskiptavinum  
okkar gleðilegra jóla og  
farsældar á komandi ári*



# Helgarkrossgátan

myntin	2 eins	álitinn	skelin
helli			
guðhrætt			
hest		borg	
fuglinn			
sólguð		goggur	fóðrað
5 eins			
5	kámar	2	kámuga
bor			
brall í bauk		2 eins	
		veisla	eina til
stig vöntunin			

Teikning: Hanna Randy eftirprentun bómud	↓	vinnusama	krossgátugerð: Bjarni sími: 845 2510	árföður	fóðra hann	8	mykja				
hátiðar- stemning			9				1	betl	hrylla		
lindi			þukl menn					eyða svifryk			
gíg					spendýrin frásögnin						suð
smyrja				lykkja þögul	6				pískinn	7	
karldýr						glíma		skaut afinn			
		smávxna knópp					↘		51		
matast				þátturinn bág			3				
		kappnæg fyrirhöfn				eldstæði	egnda	miskunna		efnislitla	
öskur			líkamshluti	4	ekta stafur						
		flekk kvendýr						áflog	brambolt		
þoka				gramsaðir							
dritar						skítuga					

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

# Sudoku

### Auðveld

9	2							1
		5	7	2				9
	3	7	8		1		6	5
1	7				4	6	3	8
	8		9		3		7	
					7		5	1
		3		6	2		8	9
							1	
2	9	1	5	3		7		

### Erfið

		5						
	6	2					3	
3	7			2				
			2					
	1	8		9		5		4
4		6					8	
	3		6				9	
							2	
		7	5		9	3	6	

# Verðlaunagáta

Helgarkrossgátan inniheldur lausnarorð.  
 Lausnarorð skal senda ásamt nafni og símanúmeri á netfangið [krossgata@dv.is](mailto:krossgata@dv.is)



Vinningshafi krossgátu síðustu helgar er ...  
**Guðmundur Guðbrandsson**  
**Safamýri 13, 108 Rvk.**  
 Lausnarorðið var **FURÐUFUGL**  
**Guðmundur hlýtur að laun-  
 um bókina Gauksins gal**



Vinningsbók er hægt að nálgast á  
 skrifstofu DV að Suðurlandsbraut 14,  
 108 Reykjavík

Í verðlaun fyrir gátu helgar-  
 blaðsins er bókin Vetrargulrætur

Fimm knýjandi sögur sem fara með lesandann í tímaferðalag frá samtíma aftur á átjánda öld.  
 Í úthverfi Reykjavíkur týnir kona barni og glímir við afleiðingar þess; ungur málari grípur til örþrifaráða þegar kærasta hans sekkur í þunglyndi; myndlistarkona finnur sína leið þrátt fyrir þöggun; og flóttakona frá Þýskalandi tekst á við sköpunarkraft sinn í nýju umhverfi. Í fimmtu og síðustu sögunni, um ungling sem á sér einn draum heitastan, birtist kjarni sagnanna fimm: Þvert á tíma og rúm eiga persónurnar það sameiginlegt að rækta drauma sína og skapa eigið líf.  
 Ragna Sigurðardóttir hefur sent frá sér sex skáldsögur, smásögur og ljóð. Fyrir skáld-  
 söguna Borg var hún tilnefnd til Íslensku bókmenntaverðlaunanna.  
**HÖFUNDIR: RAGNA SIGURÐARDÓTTIR**



## Kartofla í skóinn

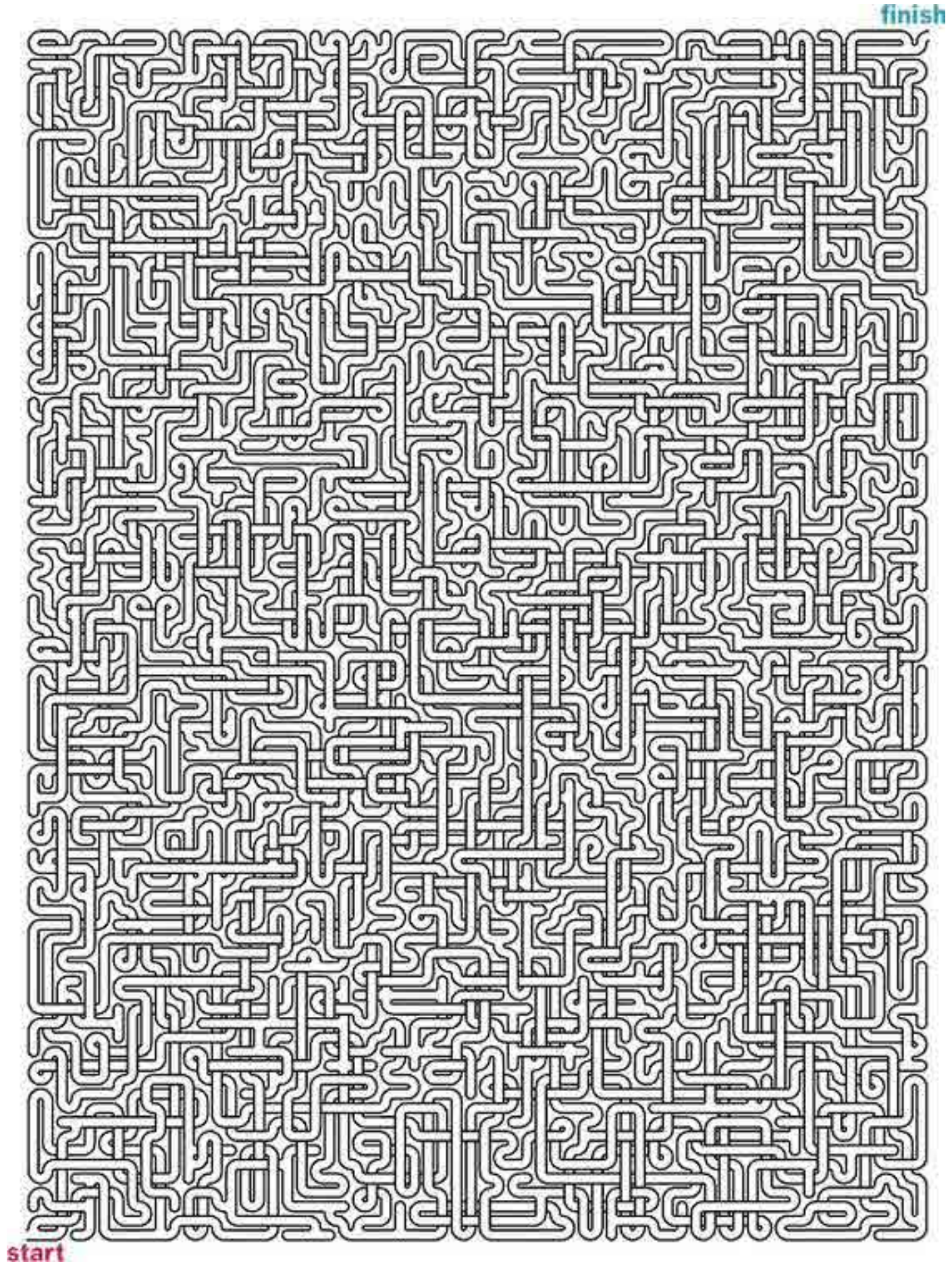
Í æsku mikill var ég víst  
vandræðagemlingur.  
Ég vildi í skógjöf allra sist  
frá Stekkjastaur kartöflu.  
Staðgóðri, hollri gæðagjöf  
gagn af kvaðst ei hafa.  
Og því tók ég algjör andköf  
er einmitt slíka fékk.

Fyrst vildi ég sáran skæla,  
svo flaug mér lausn í hug:  
„Best að sjóða hana og skræla  
og sýna þessum lýð  
að ég er kotroskinn krakki  
og kartöflu mina ét.  
Best ég stappi hana og smakki  
og salti og pipri smá.“

Það er óþekkt minni að þakka  
að þroskaðist smekkur minn.  
Ég fékk staðgóða skópakka  
með sömu hegðun til jóla.  
Og hvern morgun matreiddi  
ég mitt þjóðlega nammi.  
Og næstu jólasveina neyddi  
nýtt til að færa mér.



**HÁKOT, ÞYKKVABÆ,  
851 HELLA.  
SÍMI: 859 6197  
HALLO@1000ARASVEITATHORP.IS**



start

finish

**Virkar á  
1 mínútu**

**zonníc®**



Zonníc pepparmint munnholsúði inniheldur nicotin, 1 mg/úða, og er lyfið notað til meðferðar við tóbaksfíkn. 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](http://www.serlyfjaskra.is).

*Víð óskum viðskiptavinum  
okkar gleðilegra jóla og  
farsældar á komandi ári*



**VélRás**



# Einn dagur í ísverksmiðju

■ Á aðventunni er mest aukning í boxaís ■ Ísblómið lifir sterkt í hjörtum Íslendinga

Emmessís verður 60 ára á komandi ári og er það elsti starfandi ísframleiðandi á landinu. Pálmi Jónsson, framkvæmdastjóri fyrirtækisins, segist hafa það að leiðarljósi að láta aldrei staðar numið en nýverið var allur boxaís færður í umhverfsvænni umbúðir. DV fékk að vera fluga á vegg meðan framleiðsla á jólaísnum stóð sem hæst.

Þrátt fyrir að verksmiðja Emmessíss þekki tímana tvenna fullyrðir Pálmi að ástríða starfsfólksins hafi alltaf einkennt fyrirtækið. „Metnaðurinn fyrir því að búa til góðan, íslenskan, ósvikinn, gæða rjómaís fyrir Íslendinga hefur ætíð verið í fyrirrúmi. Ég leyfi mér því að segja að mannauðurinn sé búinn að reynast Emmessís ómetanlegur og í raun megin ástæða þess að fyrirtækið standi jafn sterkt og það gerir í dag.“

Pálmi viðurkennir að jólin séu annasamur tími og enginn vafi leiki á því hvaða jólaís sé í uppáhaldi hjá Íslensku þjóðinni. „Á aðventunni er mest aukning í boxaís hjá okkur en í byrjun mánaðarins breyttum við öllum boxaís í umhverfsvænni umbúðir. Viðbrögðin hafa ekki látið á sér standa og það er greinilegt að Íslendingar láta umhverfismál skipta sig miklu máli. Það endurspeglast í aukinni sölu á vörum sem eru í umhverfsvænni umbúðum.“

Enginn vafi leikur á því að ísblómið lifir sterkt í hjörtum Íslendinga og eru yngri kynslóðirnar að viðhalda blóminu sem hluta af jólnum. Svo er það Hnetu-toppurinn sem er elsti og vinsælasti ísinn okkar, Íslendingar virðast ekki fá neinn leiða á því að borða hann.

Eitt af stóru áhersluatriðum hjá mér, eftir að ég tók við starfi framkvæmdastjóra, er að Emmessís eigi að vera leiðandi á sínum markaði og aldrei að láta staðar numið. Sem dæmi um það má nefna að í sumar hófum við framleiðslu á nýrri bragðtegund af Djæf, en eins komu á markaðinn nýir laktósafrír íspinnar hjá okkur. Í haust tókum við svo við sölu og dreifingu á Haagen Dazs en frá og með 1. janúar 2020 mun Emmessís sjá um sölu og dreifingu á Ben & Jerry's- og Magnum-ís á Íslandi. Einnig eru fleiri nýjungar í pípunum en ekki tímabært að flagga þeim á þessum tímamarki.“

Aðspurður hver sé hans eftirlætisís viðurkennir Pálmi að vera einn þeirra ótal mörgu sem hrífast af gæðum ísblómsins. „Það er engin tilviljun að ísblómið njóti mestra vinsælda enda verður líklega vandfundinn sá ís sem neytendur hafa verið meiri skoðanir á. Þess vegna gefst ekki rými fyrir neinar breytingar þar. Fólk hefur meira að segja miklar skoðanir á því hvernig eigi að borða ísinn, hvort það eigi að brjóta súkkulaðið í köntunum eða borða sultuna fyrst. Sumir vilja meina að það sé sniðugt að hita botninn fyrst og ná því þannig út með því að hvolfva út úr skálinni en sjálfum finnst mér best að lygna aftur augunum og skófla því þannig í mig.“ ■

Íris Hauksdóttir  
iris@dv.is



Eigum fjórar stærðir af lokum á  
lager í gráum og brúnum litum  
Verð frá **58.500 kr.**

**GODDI.IS**

AUÐBREKKU 19 - KÓPAVOGI - S. 544 5550

— GOTT FRÁ —



— GLEÐILEG JÓL —



## YFIRHEYRSLAN

# Besta ráðið að hætta að drekka

Gunnar Smári Jóhannesson kemur frá Tálknafirði en hann starfar um þessar mundir sem leikari í Þjóðleikhúsinu samhliða því að skrifa handrit. Gunnari Smára þykir fátt skemmtilegra en að gera upp gömul húsgögn en hann segir leiðinlegasta húsverk í heimi vera að þurrka upp bleytu með tusku sem hrindir frá sér vatni. Gunnar Smári er í yfirheyrslu helgarinnar.

Íris Hauksdóttir  
iris@dv.is



## Hvar líður þér best?

Allir sem þekkja mig vita svarið við þessari spurningu. Mér líður best á Tálknafirði, heimabænum mínum, sama hvernig viðrar, sama hvaða árstíð er, í Pollinum, í sundlauginni, úti í Móa, uppi á Tungufelli eða heima hjá Jóhönnu frænku. Náttúran og kyrrðin fyrir vestan dregur mann niður á jörðina og minnir man á hversu lítill maður er í raun og veru.

## Hvað óttastu mest?

Að deyja í flugslysi eða náttúruhamförum, stríði eða hryðjuverkaárás. Vil ekki deyja horfandi á aðra deyja. Það er mjög skuggalegt. Svo er ég líka hræddur við fólk sem heldur að það sé yfir aðra hafið bara vegna þess að það fæddist á þessari breiddargráðu jarðarinnar.

## Hvert er þitt mesta afrek?

Ómar Orðabelgur. Að ég hafi fengið tækifæri til að skrifa og leika fyrir börn úti um allt land er ótrúlega gefandi. Ekkert er betra en hamingjusöm börn.

## Furðulegasta starf sem þú hefur tekið að þér?

Umönnun á næturvakt á dvalar- og hjúkrunarheimilinu Grund. Það er eflaust skrítnasta en jafnframt fallegasta starf sem ég hef unnið. Ég fékk að kynna svo mörgum fallegum sálum rétt áður en þau kvöddu þessa tilveru. Kynntist einum háöldruðum ljósmyndara sem hafði tekið ljósmyndir af móðurfjölskyldu minni á Sellátranesi í Patreksfirði, mamma var þá lítil stelpa. Hann tók mynd af mömmu og sonur hennar hjálpaði honum að kveðja þennan heim. Fallegt.

## Hver væri titillinn á ævisögu þinni?

Frá Tálknafirði til Teheran.

## Hvernig væri bjórinn Gunnar Smári?

Forðist innihaldið.

## Besta ráð sem þú hefur fengið?

„Jæja Gunnar minn, þú ættir að hætta að drekka“.

## Hvert er leiðinlegasta húsverkið?

Að þurrka bleytu með tusku sem hrindir frá sér vatni.

## Besta bíómynd allra tíma?

Offret eftir Andrei Tarkovsky, svo líka allt með Tom Hanks.

## Hvaða hæfileika myndir þú vilja búa yfir?

Að klára helvítis bílprófið. Bið ekki um meira.

## Hver er mesta áhætta sem þú hefur tekið?

Að horfast í augu við sjálfan mig og viðurkenna fyrir sjálfum mér að ég er alkóhólisti.

## Hvaða frasi eða orð fer mest í taugarnar á þér?

„Tíminn lækna öll sár“. Vigdís Finnbogadóttir sagði eitt sinn í viðtali: „Tíminn lækna engin sár en kennir manni að lifa með þeim“.

## Hvað getur þú sjaldnast staðist eða ert góður í að réttlæta að veita þér?

Áfengi, en ég er að vinna í því.

## Hvað er á döfinni hjá þér?

Ég er að leika í Þjóðleikhúsinu ásamt því að skrifa skáldsögu sem ég vona innilega að fólk hafi áhuga á að lesa. Svo er ég spenntur yfir því að Age of Empire 4 er að koma út!



Ég er 25 ára kona sem  
vill kynnaðast manni á  
svipuðum aldri. Er  
með blæti fyrir fallegri  
hönnun og útiveru.  
Trúnaður í fyrir rúmi  
og stóla á að það  
sé gagnkvæmt.

nánar

á [einkamál.is](https://einkamál.is)

# Gjafmilt starfsfólk

Starfsfólk Isavia ákvað að bregða út af vananum þetta árið með því að sleppa að gefa hvert öðru jólagjafir, og láta í stað andvirði gjafanna renna til góðs málefnis.

Fjölskylduhjálpar Íslands sér fram á erfið jól í ár en í tilkynningu á vef samtakanna segir að fjármunir séu af skornum skammti, styrkir frá hinu opinbera dugi skammt og ásóknin þessi jól eftir matvælaaðstoð sé mun meiri en búist var við.

„Jólin nálgast óðfluga og sjá margir í þessum hópum ekki fram á að geta haldið jól yfirhöfuð eða með lítilli reisn.

Í fyrra aðstoðuðum við um 2.000 manns fyrir jólin og er ekki búist við færri í ár miðað við fyrirspurnir til okkar sem hófust óvenju snemma í ár.

Fjármagn er hins vegar takmarkað, og því miður sjáum við fram á að þurfa að setja þak á hversu marga við getum aðstoðað í ár, nema samfélagið okkar taki höndum saman og leggi verkefninu lið.“

„Þetta var frábært framtak hjá starfsmönnum okkar hjá Isavia,“ segir Guðjón Helgason upplýsingafulltrúi Isavia, í samtali við DV.

„Um 60 starfsmenn á tveimur vöktum

sem sinna öryggisleit starfsmanna og öryggisleit í bifreiðum á gátstöðvum við Keflavíkurflugvöll hafa haft þann sið að skiptast á gjöfum í leynijóla-sveinaleik (secret santa) fyrir jólin. Þetta árið tóku þessir starfsmenn ákvörðun um að láta peninginn, sem annars færi í gjafakaup, renna til góðs málefnis.

Sú upphæð sem safnaðist, rúmlega 200 þúsund krónur, fóru til Fjölskylduhjálpar Íslands í Reykjanesbæ en á meðfylgjandi mynd má sjá nokkra af starfsmönnum Isavia ásamt Ingu Birnu Kristinsdóttur hjá Fjölskylduhjálpar Íslands í Reykjanesbæ.

„Hér er um flott framtak að ræða hjá öflugum starfsfólki okkar,“ segir Guðjón jafnframt.



Isavia



## Án djóks

Ástralski grínistinn Jonathan Duffy trúlofaðist nýverið kærasta sínum Natan J. Etienne. Bauð Natan sínum heittelskaða í laumiferð á Snæfellsnes og fór á skeljarnar. „Ég sagði auðvitað já,“ skrifar Jonathan á Facebook-síðu sína, í sjöunda himni. Jonathan hefur búið á Íslandi um nokkurt skeið og gert gott mót í uppistandi. Þá hefur hann einnig unnið í grafískri hönnun fyrir ýmsa listamenn, þar á meðal fyrir Gretu Salóme og Eurovision-framlag hennar, Raddirnar.



## Spenna fyrir Signals

Tökur á þáttaröðinni Signals, sem frameidd er af Sagafilm, eiga að hefjast seint á næsta ári en nú þegar hefur myndast spennigur erlendis fyrir seríunni. Signals var valið áhugaverðasta „pitchið“ á London Drama Summit nýverið en leikstjórn er í höndum Óskars Jónassonar. Hann skrifar handritið í félagi við Margréti Örnólfsdóttur, Jóhann Ævar Grímsson og Sjón. Áætlaður kostnaður er tæpur milljarður en um níu þætti er að ræða. Í þáttunum er fylgst með lögreglukonunni Magneu sem rannsakar hryðjuverk og netglæpi. Heimur hennar umturnast þegar að Ísland er á barmi hruns.



# Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims

Epal / Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / Laugavegur 70 / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is

