

Tól

— 2015 —



EFNISYFIRLIT

KÖKUR & SÆTINDI

- 12** ENGIN JÓL ÁN DÖNSKU EPLA-KÖKUNNAR: Sif Sigfúsdóttir gefur uppskrift að köku sem hefur fylgt fjölskyldunni í 50 ár
- 26** HOLLAR KARAMELLUR OG ROMMKÚLUR: María Krista Hreiðarsdóttir gefur uppskrift að hollara konfekti
- 28** BAKAÐAR Á HVERJU HEIMILI: Piia Mättala gefur uppskrift að finnskum jólastjörnum
- 40** STEINAKÖKUR SIGRUÐU: Andrea Ida Jónsdóttir varð hlutskörpust í smákökukeppni Kornax
- 44** GENG YFIRLEITT ALLTAF AÐEINS OF LANGT: Lilja Bjarnadóttir bakar íburðarmikil piparkökuhús
- 60** TÝPÍSKAR ÞÝSKAR JÓLASMÁKÖKUR: Carina Kramer gefur uppskrift að dæmigerðum þýskum jólakökum
- 76** ÓMISSANDI RÚLLUTERTA: Margrét Jóhannsdóttir bakar ávallt rúllutertu ömmu sinnar
- 90** VINNINGSTERTA MEÐ LAKKRÍS OG KARAMELLU: Ásgerður Kjartansdóttir sigraði í kökukeppni á vinnustað sínum
- 100** UPPÁHALDSEFTIRRÉTTUR DÆTRANNA: Elín Traustadóttir gefur uppskriftir að gómsætum eftirréttum

MATUR & BORD

- 8** JÓLAMATUR FRÁ MIÐJARÐAR-HAFINU: Georg Arnar Halldórsson, matreiðslumaður á Kolabrautinni, gefur uppskriftir
- 20** GLEYMIR AÐ KAUPA JÓLATRÉ: Söngkonan Sigríður Eyrún gefur uppskrift að jólakósídrykk
- 30** LYFTIR JÓLASTEIKINNI UPP Í HÆSTU HÆÐIR: Uppskriftir að ljúffengu meðlæti með jólasteikinni
- 34** FJÖLSKYLDAN SAMEINAST Á AÐVENTUNNI: Jónína Lárusdóttir gefur uppskrift að grafinni gæs
- 42** UNDIR SKANDINAVÍSKUM ÁHRIFUM: Dagrún Briem leggur fallega á borð
- 58** GAMAN AÐ PRÓFA EITTHVAÐ NÝTT: Práinn Freyr Vigfússon matreiðslumeistari gefur uppskrift að hreindýrasteik og meðlæti
- 66** RAUÐKÁL MEÐ BEIKONI EÐA KANIL: Bryndís Björk Reynisdóttir býr ávallt til rauðkál frá grunni
- 72** SMÁRÉTTIR SEM GLEÐJA BRAGÐLAUKANA: Guðrún Hrund Sigurðardóttir gefur uppskriftir að girnilegum smáréttum
- 78** HÁTÍÐLEGUR OG ORKUGEFANDI Í SENN: Sæunn Ingibjörg Marinósdóttir gefur uppskrift að jólalegum grænmetisréttum
- 92** JÓLAHLAÐBORD Á SÆNSKA VÍSU: Maria Cederborg gefur uppskrift að sænskri jólaveislu
- 102** HEIMAGERÐIR GULLMOLAR ÚR SINNEPI: Matreiðslumaðurinn Hafsteinn Snæland er sinnepsfrelsaður

FÖNDUR & SKRAUT

- 4** ÞORPIÐ FÆR NÝJA ÁSÝND Á HVERJU ÁRI: Regína og Kjartan hafa safnað jólahúsum Dickens í meira en 10 ár
- 10** Í SPLUNKUNÝJUM NÁTTKJÓL MEÐ BÓK Í HÖND OG MACKINTOSH Í SKÁL: Kristín Þóra Guðbjartsdóttir býr til skraut úr Mackintosh-sælgætisbréfum
- 18** FÉKK JÓLASVEIN Í SUMARGJÖF: Söngkonan Diddú skreytir snemma bæði úti og inni
- 50** SKRAUTSKRIFAR JÓLAKORTIN AF NATNI: Filippía Guðbrandsdóttir býr til jólakort með áletrunum eftir fræg skáld
- 62** TRÉ ÚR PAPPÍR OG TILFALLANDI EFNIVÍÐ: Guðrún Hjörleifsdóttir býr til skemmtilegt skraut
- 64** FJÖLBREYTT JÓLAPORP Í GARÐABÆ: Ingibjörg Erna Sveinsdóttir skreytir húsið hátt og lágt fyrir jólin
- 74** DÝRMÆTAR MINNINGAR: Ólöf Breiðfjörð á mikð af þýsku jólaskrauti
- 80** JÓLASKRAUTIÐ VERÐUR AÐ VEKJA GÓÐAR OG HLÝJAR MINNINGAR HJÁ FÓLKI: Íris Á. Pétursdóttir Viborg byrjar jólaundirbúninginn snemma
- 82** ÓPARFI AÐ FLÆKJA MÁLIN: Stílistinn Olga Einarsdóttir gefur hugmyndir að jóladressum fyrir ólík tilefni
- 84** NOSTRAR VIÐ HVERJA EINUSTU JÓLAGJÖF: Elva Björk Ragnarsdóttir skreytir jólapakka með skemmtilegum hætti
- 88** Í HÁTÍÐARSKAP MEÐ ÍSLENSKRI HÖNNUN: Fjöldi skemmtilegra jólamuna eftir íslenska hönnuði

JÓLASIÐIR & VENJUR

- 6** ÞEGAR JÓLALJÓSIN KVIKNUÐU: Séra Steinunn Arnþrúður Björnsdóttir ræðir boðskap jóllanna
- 14** SANNKALLAÐIR HÁTÍÐADRENGIR: Bræðurnir Þorlákur Flóki og Kormákur Jónas eiga afmæli á Þorláksmessu og gamlársdag
- 22** SAMVERUSTUNDIR SVO ENDA LAUST DÝRMÆTAR: Séra Guðný Hallgrímsdóttir ræðir um fyrstu jól eftir skilnað
- 32** HLUSTAR Á JÓLALÖG ALLT ÁRIÐ: Inger Ericson elskar jólin
- 38** JÓLAINNKAUPIN Í EXCEL: Svanhildur Hólm heldur vel utan um jólainnkaupin
- 48** GYLLTIR TÓNAR OG RAUÐAR VARIR: Jólaförðunin í ár er klassísk
- 56** ANGAN AF LYNGI BOÐAÐI KOMU JÓLA: Helgi Guðmundsson er næst yngstur 17 systkina
- 65** BAKSÝNISSPEGILLINN: Hjördís Kristjánsdóttir, bóndi í Bárðardal, rifjar upp jólin á fyrri hluta síðustu aldrar.
- 68** Á UM FIMM HUNDRUÐ ÞÚSUND FRÍMERKI: Sveinn Ingi Sveinsson safnar frímerkjum og jólamerkjum
- 70** FÍNLEGAR FLÉTTUR Í HÁRIÐ: Ólöf Sunna Magnúsdóttir gefur hugmyndir að tveimur stelpugreiðslum
- 94** ALLTAF SAMI YNDISLEGI JÓLAFRÍÐURINN: Björg Baldursdóttir rifjar upp jólin 1963 í Vigur á Ísafjarðardjúpi
- 96** SNJÖLL MARKAÐSHERFERÐ OG MÚGSEFJUN UM LEIÐ: Stefán Pálsson ræðir jólabjórshafðina

Jólablað Fréttablaðsins 2015 Ritstjórn: Sólveig Gísladóttir og Vera Einarsdóttir • **Höfundar efnis:** Elín Albertsdóttir, Lilja Björk Hauksdóttir, Ragnheiður Tryggvadóttir, Sólveig Gísladóttir, Starri Freyr Jónsson og Vera Einarsdóttir. • **Ljósmyndir:** Anton Brink, Gunnar V. Andrésson, Ernir Eyjólfsson, Pjetur Sigurðsson, Stefán Karlsson og Vilhelm Gunnarsson • **Auglýsingar:** Atli Bergmann, Bryndís Hauksdóttir, Jónína María Hafsteinsdóttir, Jón Ívar Vilhelmsson. • **Hönnun:** Silja Ástþórsdóttir • **Forsíðumynd:** Ernir Eyjólfsson tók þessa mynd af Gluggagægi og bræðrunum Þorláki Flóka og Kormáki Jónasi Níelssonum í Árbæjarsafni. Bræðurnir eru klæddir í fallegar peysur frá Handþrjónasambandi Íslands. • **Útgefandi:** 365 miðlar. Skaftahlíð 24 Sími 512-5000 • **Ábyrgðarmaður:** Svanur Valgeirsson

Gefðu draumagjöfina

Með gjafakorti Smáralindar gefur þú vinum og vandamönnum fjölbreytta möguleika á gjöfum að eigin vali.

Þú færð gjafakortið á þjónustuborði Smáralindar eða á smaralind.is



Jólatilboð

Við bjóðum uppá glæsileg
hátíðartilboð alla daga fram að
jólum í verslunum okkar og á
vefverslun Bláa Lónsins.

nýtt

Gifts of Nature
Ísköld þenna



BLUE LAGOON
ICELAND



Húsin í þorpinu heita Dickens Village. Þau eru frá Department 56 og öll keypt í Bandaríkjunum. Þau Kjartan og Regína leyfa þorpinu yfirleitt að standa langt fram í janúar enda lýsir það upp skammeigið.



Hér er heimili Skröggs (Scrooge) og sést glitta í andana sem ásækja hann á jólanótt.



Hér er sælgætisbúðin í þorpinu.



Hér er markaðstorgið í þorpinu. Íbúar þess eru 91 talsins.



Það dugði ekkert minna en gotnesk kirkja í þorpið.

Þorpið fær nýja ásýnd á hverju ári

• Regína Eiríksdóttir og Kjartan Jónsson hafa safnað jólahúsum Dickens í rúm tíu ár og eiga nú heilt þorp með öllu tilheyrandi. Þau byrja að setja það upp í nóvember og vígja það fyrsta sunnudag í adventu ár hvert að viðstöddum barnabörnum sem öll hafa hlutverki að gegna.

Hjá Regínu og Kjartani hefur myndast skemmtileg hefð í kringum vígslu jólaþorpsins fyrsta sunnudag í adventu ár hvert. „Við breytum uppröðun húsa á hverju ári og þegar þorpið er komið upp tengir Kjartan rafmagnið. Við komum íbúunum fyrir en tökum börnin frá. Barnabörnin fá svo að velja sér eitt af þessum börnum til að vera og staðsetja í þorpinu. Við tölum svo um ævintýrið og aðrar sögur eftir Dickens og yfirleitt horfum við á gamla brekka útgáfu af myndinni einhvern tímann um hátíðarnar.“

Barnabörn eiga að sögn Regínu stundum erfitt með að gera sér í hugarlund hvernig lífið var á tímum Dickens fyrir tæpum tvö hundruð árum.

„Við hvetjum þau hins vegar til að fanga jólaanda samtímans og búa til sínar eigin litlu framhaldssögur. Þau standa því oft fyrir framan þorpið og segja sína sögu,“ útskýrir Regína sem er bókasafnsfræðingur og leggur mikið upp úr lestri og sögum. Eftir að búíð er að stilla þorpinu upp má ekkert færa til. „Það er hins vegar hægt að leika sér með það í huginum og það gera börnin oft.“

Þau Regína og Kjartan hafa miklar mætur á Jólævintýri Dickens. „Sagan er skrifuð fyrir 172 árum og segir frá hinum raunverulega anda jólaanna. Hún



Emma Kjartansdóttir ákveður hvar hún ætli að eiga heima þetta árið.

fjallar um Skröggs sem er bitur og nískur og vill hvorki gefa veraldlegan né andlegan auð. Jólaandarnir koma vitinu fyrir hann og hann verður að sönnu jólabarni. Inntak sögunnar er því það sama og inntak jólaanna; kærleikur og gjafmildi.“

Í þorpinu eru hatta- og göngustafabúð, úrsmíður, hljóðfæra-verslun, sælgætisbúð, hús útgefanda, bókabúð og skrifstofa Skröggs og Marleys ásamt tilheyrandi íbúðarhúsum. Lengi var engin kirkja í þorpinu en börnum og barnabörnum Kjartans og Regínu fannst hana sárlega vanta. „Við bættum úr því og þá dugði ekkert minna en gotnesk dómkirkja en umhverfis hana er kirkjugarður og heimagarðir krossar.“

Regína eignaðist fyrstu húsin í þorpið árið 2004. Það var ann-



Regína og Kjartan hafa safnað húsunum í rúm tíu ár. MYNDIR/ERNIR

ars vegar hús Cratchit-fjölskyldunnar en herra Cratchit var illa launaði skrifarinn hans Skröggs. Hið var venjulegt íbúðarhús frá Viktoríutímanum. „Eldri dóttir mín gaf mér þau en henni datt í hug að þau féllu vel að bók-



Nína Kjartansdóttir velur að hafa sína stelpu á leiðinni heim úr skólanum.



Óliver Kjartansson og Styrmir Bergur Ólafsson velja sér stað í þorpinu.

menntaáhuga mínum. Það reyndist rétt og síðan höfum við Kjartan safnað.“

Spurð hvort þau ætli að bæta við þorpið segir Regína helst þurfa slátrara, bakara og krambúð. „Framvindan í þorpinu

fer líka svolítið eftir því hvað er að gerast í fjölskyldunni og þegar elstu barnabörnin byrjuðu í skóla urðum við til dæmis að bæta honum við. Þá finnst krökkunum sárvanta jólasvein.“

vera@365.is



Jólagjöf sem allir geta notað

Gjafakort Arion banka er hægt
að nota hvar sem er.

Þú velur fjárhæðina, þiggjandinn
velur gjöfina.

Gjafakortið fæst í öllum útibúum
Arion banka.



 **Arion banki**
– fyrir framtíðina

Þegar jólaljósin kviknuðu

• Steinunn Arnþrúður Björnsdóttir, prestur við Hjallakirkju í Kópavogi, á margar kærar jólaminningar. Hún segir boðskap jólaanna meðal annars snúast um það smáa og varnarlausu. Því sé tilvalið að hugsa til þeirra sem minna mega sín í aðdraganda jóla, til að mynda flóttamanna sem hún telur mikilvægt að Íslendingar taki vel á móti.

Steinunn, sem ávallt er kölluð Adda Steina, hefur búið víða um heim ásamt manni sínum Þóri Guðmundssyni. Hún hefur því haldið jólin nokkrum sinnum utan landsteinanna. „Mér þykir ávallt mjög vænt um jól sem voru um það bil að reynast mjög erfið. Þá bjuggum við í Almaty sem þá var höfuðborg Kasakstan, Þórir vann hjá Rauða krossinum og var mikið á ferðinni enda náði starfs-svæði hans yfir fimm lönd. Ég var því mikið ein með strákana mína sem þá voru tveggja og sex ára.

Það var frekar slæmt ástand í mínu bæjarhverfi, þar var lítið rafmagn og lítið gas en veturinn kaldur. Ég hafði þó miðstöðvarhitun og rennandi vatn sem ekki var alls staðar,“ segir Adda Steina en þessa tilteknu aðventu versnaði ástandið og rafmagn- ið minnkaði stöðugt. „Ég var að berjast við að búa til íslensk jóla og baka smákökur. Þann 14. desember skellti ég piparkökuhúsi í ofninn og lét þorna yfir nótt. Rafmagn- ið var ekki nægilegt til að fýra upp ofninn en það var hægt að hafa smá yl,“ segir hún glettin.

Nágrannar fóru í jólabaðið

„Ég sagði oft að nú gæti þetta ekki orðið verra en það varð það alltaf. Það voru rottur í húsinu og svo kviknaði í út frá þessu litla rafmagni. Þá dreif ég strákana til vina okkar og þó skaðinn væri ekki mikill var sótið nokkurt og því þurfti að þrifa allt upp á nýtt. Ég þvældist milli vina að fá að elda og þvo þvottinn fyrir jólin. Svo nálgadist aðfangadagur og ljóst að það yrði erfitt að elda jólamál- tíðina,“ segir Adda Steina sem átti von á gestum. Þá var það kokkur í bandaríska sendiráðinu sem bjargaði málinum og tók að sér að elda fyrir fjölskylduna og fleiri í sömu stöðu.

„Um hádegisbilið á aðfangadag hringdu norskir vinir mínir og spurðu hvort þeir mættu koma í bað því þeir voru hvorki með gas né heitt vatn og sötug af kolakyndingunni. Þau voru

sex talsins og baðið var svart á eftir,“ segir hún hlæjandi en hópurinn borðaði saman í hádeginu með rússneskum vinum sem voru í heimsókn. Síðan sótti Adda Steina matinn og gestirnir mættu. „Allt í einu á miðju kvöldi kom rafmagn- ið. Þá kviknuðu ljósin á jólatrénu og litli strákurinn minn söng Happy birthday to you,“ segir Adda Steina sem sjaldan hefur upplifað jólalegri stund.

„Þrátt fyrir að ekki væri hægt að gera allt sem mig langaði fyrir jólin og þó ekkert fyrir utan okkur minnti á jólin og allt væri í skralli, voru þetta dásamleg jóla, því vinir okkar komu og við borðuðum saman. Þetta var mikil hátíð og ekki síst þegar rafmagn- ið kom og lýsti upp stofuna með marglitum jólaljósum.“

Tökum vel á móti flóttafólki

Adda Steina segir boðskap jólaanna margþættan. „Fyrst og fremst þann að guð leitar mannsins og birtist okkur í því veika og smáa. Jólin birtast okkur þannig í barninu og kannski vekur það með okkur allar þessar tilfinningar, gjafmildi og þörfina fyrir að láta gott af okkur leiða,“ segir hún og bendir á að jólin séu því kjörinn tími til að hugsa til þeirra sem minna mega sín. Hún nefnir flóttafólk sem dæmi enda hafa mál- efni þess verið mikið til umræðu í samfélaginu. „Við erum öll manneskjur, fólk meðal fólks, og það er alger skylda okkar sem kristinna manna að taka vel á móti flóttafólki. Þegar þú skoðar boðskap Biblíunnar er engin spurning um það,“ segir hún.

Sjálf hefur Adda Steina kynnst flóttamönnum sem hingað hafa komið. „Fjölskylda mín tengdist Rauða krossinum og árið 1979 þegar Víetnamarnir komu var ég mikið með. Við þekkjum ennþá marga þeirra í dag,“ segir Adda Steina sem einnig hefur kynnst fjölmörgu fólki á flótta í heiminum auk þess sem hún hittir innflytjendur, hælisleitendur og flóttamenn í starfi sínu.



„Mér þykir ávallt mjög vænt um jól sem voru um það bil að reynast mjög erfið,“ segir Adda Steina sem rifjar upp minnisstæð jóla í Kasakstan. MYND/STEFÁN

Tala máli miskunnsemi

Hún segir kirkjuna geta gert margt til að létta undir. „Þjóðkirkjan er fjöldahreyfing, þó oft sé talað um hana sem stofnun. Innan hennar er fullt af fólki með alls konar skoðanir. Því er mjög gott tækifæri fyrir presta, þegar fólk mætir í kirkjuhúsið og þegar þeir tala á opinberum vettvangi, að tala máli miskunnseminnar og þess að taka á móti flóttamönnum.“

Hún segir fjöldamargt annað sem kirkjan geti gert í sínu nærsamfélagi. „Hér í Kópavogi

höfum við boðið fram aðstoð. Við eigum húsnæði þar sem hægt er að halda fundi og erum með fjölbreytt starf. 20 prósent Sýrlendinga eru kristin og einhverjir flóttamanna gætu því átt samfélag í kirkjunni. Við gætum einnig tekið þátt í fræðslu, bæði um ólíka þætti kristinnar og um önnur trúarbrögð,“ segir Adda Steina sem hefur kynnt sér hvernig kirkjan í Þýskalandi hefur snúið sér í þeim mikla flóttamanna- straumi sem þangað hefur leit- að.

Njótum aðventunnar

Þó gott sé að gefa af sér þarf einnig að finna jafnvægi í jóla- vertíðinni þegar margir fara yfir um af stressi. Hvernig á fólk að fara að því? „Það er mjög mikilvægt að reyna ekki að gera allt fyrir jólin, að fara ekki alveg á haus að undirbúa og græja til að allt verði full- komið þessa stuttu stund á aðfangadag,“ svarar Adda Steina. „Njótíð adventunnar með börnum, fjölskyldu og vinum. Munið að jólin koma hvað sem gengur á.“ solveig@365.is

LYFJA
- Lifið heil

www.lyfja.is

Allir fá þá eitthvað fallett...

Við stefnum að vellíðan allan ársins hring og eru jólin engin undantekning. Í Lyfju finnur þú fjölbreytt úrval af fallettum og nytsamlegum gjafavörum fyrir alla fjölskylduna.



Lágmúla
Laugavegi
Nýbýlavegi

Smáralind
Smáratorgi
Borgarnesi

Grundarfirði
Stykkishólmi
Búðardal

Patreksfirði
Ísafirði
Blönduósi

Hvammstanga
Skagaströnd
Sauðárkróki

Húsavík
Þórshöfn
Egilsstöðum

Seyðisfirði
Neskaupstað
Eskifirði

Reyðarfirði
Höfn
Laugarási

Selfossi
Grindavík
Keflavík

bodum

Koparinn er sígildur enda er koparlitaða pressukannan vinsæl.



kr. 9.900,-



BRAUN

CoolTec CT2s
Rakvél sem kælir húð og minnkar ertingu.

kr. 29.900,-

bodum



Saltíð og piparinn saman í einum stauk. Það fer bara eftir því í hvora áttina þú snýrð. Hin fullkomna salt og piparkvörn. Til í ýmsum litum.

kr. 3.990,-



OBH NORDICA

Sterk keramik húð, sem rispast ekki. Þolir háan hita. Góð handföng. Auðvelt að þrifa að utan og innan. Lika í uppþvottavél.

Verð frá: 5.990,-



SMOOTHIE TWISTER

Blandarinn sem þú tekur með þér og blandar beint í glösin.

kr. 5.990,-



ORMSSON

Jóla dagar

BRAUN

Silk-épil 5 Legs&Body Háreyðingartæki. 4x betra en vax.

vatnsheld



kr. 14.900,-

BRAUN

Braun hárskeri hc3050

Góð gjöf fyrir þá sem snyrta hár sitt sjálfir.

kr. 7.990,-



AEG

Glæsilegur blandari sem býður upp á þó nokkra möguleika.

kr. 20.990,-



Lítu við í Lágmúlanum fyrir jólin.

bodum

Átta bolla pressukanna og hitakanna í senn.



kr. 12.490,-



ZWILLING vörurnar eru lofaðar af fagmönnum um allan heim.



brabantia

Sterk eldhúsáhöld Ostaskeri, hvítlaukspressa, pizzuhnifur, þeytari eða dósaopnari, allt á sínum stað í eldhúsinu.



Tefal Vinsæla heilsugrillíð



Ultra Compact Health Care

kr. 24.900,-

OBH NORDICA

Kaffivélín sem sýður vatnið og brauðrist í ýmsum litum.



kr. 9.900,-



kr. 19.900,-



AEG

Ryksugurnar frá AEG eru til í ýmsum gerðum og litum.

Verð frá 15.900,-

NIVONA

Afkastamiklar og endingagóðar kaffivélar til heimilisnota.

Verð frá kr. 69.900,-



FYRIR HEIMILIN Í LANDINU

ORMSSON

LÁGMÚLA 8 · SÍMI 530 2800

ormsson.is



Opið virka daga kl. 10-18 og á laugardögum kl. 11-15.



ORMSSON

Greiðslukjör

Vaxtalaust í allt að 12 mánuði

ORMSSON KEFLAVÍK SÍMI 421 1535	ORMSSON PRISTUR-ÍSAFIRÐI SÍMI 456 4751	KS SAUDÁRKRÓKI SÍMI 455 4500	SR BYGG SIGLUFIRÐI SÍMI 467 1559	ORMSSON AKUREYRI SÍMI 461 5000	ORMSSON HÚSAVÍK SÍMI 464 1515	ORMSSON VÍK - EGILSSTÖÐUM SÍMI 4712038	ORMSSON PAN-NEKAUPSSTAÐ SÍMI 477 1900	ORMSSON ÁRVIRKINN-SELFOSSI SÍMI 480 1160	GEISLI VESTMANNAEYJUM SÍMI 481 3333	TÆKNIBORG BORGARNESI SÍMI 422 2211	OMNIS AKRANESI SÍMI 433 0300	BLÓMSTURVELLIR HELLISSANDI SÍMI 436 6655
--------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	--	---------------------------------------	--	-------------------------------------	------------------------------------	------------------------------	--



Íslensk nautalund með bökuðu hvítkáli og ljúffengri sósu.



Farinata-flatbrauð með rósmaríni í forrétt. Gott með áleggspylsum, parmaskinku og ostum. MYNDIR/ANTON BRINK

Jólamatur frá Miðjarðarhafinu

• Georg Arnar Halldórsson, matreiðslumaður á Kolabrautinni, aðhyllist matargerð sem myndi kallast sambland af norrænni matarhefð og Miðjarðarhafs. Hann gefur hér einfaldar og mjög góðar uppskriftir sem allir ættu að prófa elda eftir um jólin eða áramótin.

Í forrétt er Georg með farinata en það er eins konar flatbrauð sem mjög gott er að bera fram með ostum og áleggspylsum. Það er frábær forréttur og afar einfalt að gera. Kjúklingabaunahveitið sem notað er í brauðið er þó erfitt að fá en fæst í Frú Laugu. Georg segir að eingöngu sé hægt að nota það í þessa uppskrift.

„Ég valdi rétti sem allir geta gert og eru mjög góðir. Nautið svíkur engan en ekki þarf mikið meðlæti með því. Hvítkálið er svakalega auðvelt að gera og mjög gott,“ segir hann. „Við höfum verið með svona rétt á Kolabrautinni og hann hefur verið mjög vinsæll.“

elin@365.is

Hellið vatni í skál, sigtið kjúklingabaunahveitið og hrærið út í þar til deigið er orðið kekkjulaust, bætið síðan ólifuolíunni við. Setjið plast yfir skálina og látið hvíla á volgum stað í tvær klukkustundir.

Forhitið ofninn í 250°C, hitið pönnu með ólifuolíu þar til fer að rjúka úr henni. Hrærið vel í deiginu og hellið því síðan varlega á pönnu, ca. 1 cm á þykkt. Stráið svo rósmaríni yfir ásamt salti og pipar.

Flytjið pönnuna yfir í ofninn og bakið í ca. 10 mínútur. Þegar farinatan er klár ætti hún að vera stökk ofan á og mjúk í miðjunni.

Gott er að bera hana fram með til dæmis ricottaosti og parmaskinku.

Hreinsið nautalundina og steikið vel á öllum hliðum á pönnu upp úr ólifuolíu. Þegar lundin eru orðin vel brúnuð, takið hana af pönnunni og klárið í ofni þar til kjötið hefur náð 50°C kjarnhita.

Hvílið kjötið í að minnsta kosti fjórar mínútur eftir að það kemur úr ofninum.

Einföld pönnusósa

20 g ferskt blóðberg
30 g skalottlauk
2 hvítlauksgeirar
250 g púrtvín
15 g balsamediki
250 g smjör
salt og pipar

Notið sömu pönnu og kjötið var steikt á. Svitið skalottlauk, hvítlauk, og blóðberg í ca. 1 mínútu, hellið síðan púrtvíni yfir og balsamediki. Sjóðið niður þar til að vökvinn líkist sírópi. Takið þá pönnuna af og hrærið út í köldu smjörinu og kryddið með salti og pipar.

Sigtið sósuna og berið fram með nautinu.



Matreiðslumennirnir Georg Arnar Halldórsson og Leifur Kolbeinsson á Kolabrautinni eru komnir í jólaskap og bjóða upp á uppskriftir að ljúffengum réttum.

FARINATA MEÐ RÓSARÍNI

(fyrir fjóra)

900 g volgt vatn
300 g kjúklingabaunahveiti (fæst í Frú Laugu)
200 g jómfrúarolía
2 msk. rósmarín
salt og pipar eftir smekk

NAUTALUND MEÐ BRASSERUÐU HVÍTKÁLI

(fyrir fjóra)

800 g nautalund
olía
salt og pipar

Brasserað hvítkál

300 g hvítkál
60 g smjör
120 g beikon
2 g svartur pipar
1 g salt
50 g Pernod-líkjör

Forhitið ofn í 200°C. Allt nema Pernod-líkjörinn er sett í eldfast mót og bakað í 15 mínútur (hrærið reglulega í kálinu). Pernod-líkjörnum er síðan bætt við í lokin og kálið bakað í tvær mínútur til viðbótar.



Allt til gjafainnpökkunar

Eingöngu sala til fyrirtækja

Borðar, krullubönd, pappírspokar, sellófan, silkipappír, sellófanpokar, gjafapappír, pakkaskraut, bastkörfur, gjafaöskjur o.fl. o.fl...


GRÆNN
MARKAÐUR

Grænn markaður ehf. | Réttarháls 2, 110 Reykavík | www.gm.is | Sími 535 8500 | info@gm.is

Gefðu Gauragang, Godzilla og Gandalf

með Samsung S6 Edge

Vodafone
Við tengjum þig



Samsung S6 Edge – 32GB

109.990 kr. stgr.

Práðlaus hleðsla og bílhleðslutæki fylgja með.



Nýja Vodafone PLAY appið er frítt og tiltækt í öllum snjalltækjum frá 5. des.



Jólin eru innihaldsrík hjá Vodafone

Með völdum snjallsímum fylgir aðgangur að gæðasjónvarpsefni **Vodafone PLAY M og 5GB af gagnamagni í tvo mánuði.**

Efnið er aðgengilegt öllum eigendum snjalltækja gegnum nýja **Vodafone PLAY appið.** Virkja þarf áskriftina fyrir 31. desember 2015.

Jólapakkarnir eru á vodafone.is



Platti og jólaseríur úr endurunnu sælgetisbréfi. „Dýrgripina er víða að finna og er eins manns rusl annars manns gull.“



Jóla kortin sem Kristín Þóra gerir skarta Mackintosh-molum.



Jólabókverkið úr Mackintosh-sælgetisbréfum er í uppáhaldi.



Snjókrystallar úr pappír sem Kristín Þóra og sonur hennar gerðu skreyta heimilið.

Í splunkunýjum náttkjól, með bók í hönd og Mackintosh í skál

• Jólabók, seríur og plattar sem eru endurunir úr Mackintosh-sælgetisbréfum eru í uppáhaldi hjá Kristínu Þóru Guðbjartsdóttur. Í æsku komu jólin fyrir henni þegar Mackintosh-dollan var opnuð og litríkt og ilmandi innihaldið gældi við augu, nef og fingurgóma.

Kristín Þóra Guðbjartsdóttir, grafískur hönnuður, hefur alltaf gert sína adventukransa og skreytingar sjálf. Jóla kortin eru einnig heimagerð eða hennar eigin hönnun. „Ég ólst upp við það að mestur hluti jóla skrautsins væri heimagerður því við vorum mörg í heimili en ég á tíu systkini. Faðir minn sá yfirleitt um það að gera adventujólaskreytinguna og aðrar kertaskreytingar og við krakkarnir gerðum mústiga, kramarhús og hjörtu sem

við skreyttum með innanhúss og jólatré.“

Eitt af því sem er í uppáhaldi hjá Kristínu er jólabókverk sem hún gerði í fyrra og er endurunnið úr Mackintosh-sælgetisbréfum. Einnig jólaseríur og plattar sem hún hefur verið að gera að undanfögnu úr Mackintosh-bréfum sem annars fara í ruslið.

„Dýrgripina er víða að finna og segja má að eins manns rusl sé annars manns gull. Svo er allt sem strákurinn minn hefur gert og fönðrað í



Kristín Þóra Guðbjartsdóttir hefur alltaf gert sitt jóla skraut sjálf. MYNDIR/ANTON

gegnum tíðina mér mjög svo kært. Hann kenndi mér líka að klippa út fallega snjókrystalla í pappír sem við skreytum gluggana með og notum einnig sem litla puntudúka hér og þar um húsið,“ segir hún.

Í æsku Kristínar Þóru var Mackintosh ekki fáanlegt í búðum hér á landi. Eldri bræðir hennar, þá farmenn eða messaguttar á millilandaskipum, komu færandi hendi heim fyrir jólin. „Og þá fyrst komu jólin þegar dollan var opnuð og litríkt og ilmandi innhald-

ið gældi við augu, nef og fingurgóma.

Mackintosh-jólabókin er mín barnamíning um jól. Minningin um að liggja uppi í rúmi eftir miðnætti á aðfangadagskveldi, í splunkunýjum náttkjól sem mamma hafði saumað, umvafin tandurhreinum og ilmandi sængurfötum, með nýja bók og Mackintosh í skál. Ekkert hljóð heyrir nema þegar blaðsíðum er flett, skráf í umbúðum, súkkulaðiilmur, dásamlegt bragð í munni, myrkur úti og ljós í glugga.“ liljabjork@365.is

Yaxell hníf fyrir kröfuharða kokkinn



barnajól**BÖRNIN Í SELJASKÓLA
SPURÐ UM JÓLIN**

Hlakkar þú til jólanna? Já, af því þá fæ ég dagatal á morgnana.

Hvað gerist um jólin? Þá fær maður pakka og jólatré.

Hvað gerir þú um jólin? Ég fer oftast heim og horfi á bíómyndir.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf?

Mig langar í könguló sem getur labbað, sko dótakönguló.

Þekkirðu jólasveinana? Já, ég þekki alla og Stekkjastaur er uppáhalds.

Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir eru með stiga og klífra upp og setja í skóinn í gegnum gluggann sem er opin.

Adam Ómar Ómarsson

6 ára



Hlakkar þú til jólanna? Já, því þá kemur jólasveinninn og gefur í skóinn og þá kemur snjór.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Pet shop.

Áttu uppáhaldsjólasvein? Það er Gluggagægir, hann er svo góður.

Veistu hvað Grýla gerir? Hún tekur börn og setur í poka.

Hvaða mat viltu borða á jólnum? Hangikjöt, það er gott.

Aníta Sóley Gunnarsdóttir

6 ára



Hlakkar þú til jólanna? Já, þá fæ ég pakka.

Hvað gerist um jólin? Þá döns-um við í kringum jólatréð og borðum góðan mat. Jólamaturninn hjá okkur er oftast rjúpa og hreindýr.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Hjólaskó og íþróttaleggings.

Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir eru með sleða og duft. Svo fljúga þeir upp og fara í gegnum gluggann með það sem þeir gefa í skóinn.

Hvað gerir Grýla? Hún tekur krakka ef þeir eru óþekkir, en það er ekki satt, ég trúi því ekki.

Heiðbjört Líf Ólafsdóttir

6 ára

góðverk

● **SANNAR GJAFIR UNICEF** Sannar gjafir UNICEF eru ýmiss konar hjálpargögn sem bæta líf barna um víða veröld. Þær eru seldar allt árið á vefsíðunni sannargjafir.is, en eru sérstaklega vinsælar um jólin sem gjafir, jólakort eða jafnvel merkimiðar á jólagjafir. Námsgögn, bóludefni, teppi og gefandi gjafakörfur hafa verið sérlega vinsælar jólagjafir seinustu ár. Afar einfalt er að kaupa sanna gjöf á netinu og hægt er að velja um margs konar hjálpargögn í öllum verðflokkum. Öll eiga þau eitt sameiginlegt: Að bæta líf barna um víða veröld.



JÓL Í TÍVOLÍ Þeir sem ætla að skreppa til Kaupmannahafnar á aðventunni ættu að heimsækja Jólalandið í Tívoli. Tugir þúsunda jólakúla skreyta það og 16.000 jólaljós lýsa það upp. Jólasveinar eru á vappinu og upplagt er að fá sér heitt kakó og eplaskífur eða ekta danska purusteik á einhverju veitingahúsanna.



Ekki gefa bara eitthvað, gefðu frekar hvað sem er.



Með gjafakorti Landsbankans er ekkert mál að velja

réttu jólagjöfina. Þú ákveður upphæðina og sá sem

þiggur velur gjöfina. Þú færð gjafakortið í næsta útibúi.



júniform



Juniform
vörur fást hjá

Kraum Aðalstræti
Fris&Company Kringlunni
Fákaseli Árnassýslu



www.juniform.is | S: 5712407 | Juniform Kraum



Góða eplakakan sem hefur fylgt fjölskyldu Sifjar í meira en fimmtíu ár. MYND/ERNIR

Engin jólar án dönsku eplakökunnar

● Sif Sigfúsdóttir, markaðs- og vefstjóri Félagsvísindasviðs Háskóla Íslands, segir að jólin komi með eplaköku sem hefur fylgt fjölskyldu hennar í meira en fimmtíu ár. Fyrsta bókin hennar, Leitin að Gagarín, kemur út fyrir þessi jólar.

Sif segist hafa fengið uppskriftina að eplakökunni frá móður sinni. „Hún minnir mig alltaf á Vestmannaeyjar, þaðan sem ég á ættir að rekja, og ég ólst upp við hana á jólum. Kakan er bara gerð einu sinni á ári og borðuð í eftirrétt á aðfangadag,“ segir hún. „Ég get ekki sagt að þetta sé heilsukaka, en þetta er gömul uppskrift og um að gera að leyfa sér að njóta hennar einu sinni á ári.“

Það þarf smávegis þolinmæði við að gera kökuna því það tekur tíma fyrir mylsnuna, smjörlíkið og sykurinn að aðlagast á pönnunni. Þetta þarf að brúnast en má ekki brenna. Það getur tekið allt upp í tvo tíma. Mér finnst þessi hefð mjög skemmtileg,“ segir hún. „Kanil- og eplabragðið gefur ákveðna jólastemningu. Ætli þetta sé ekki einhver nostalgía í mér,“ segir Sif og játar að vera mikið jólabarn. „Ég skreyti ekki mikið en vanda mig við það sem ég geri. Við erum með stórt jólatré og skreytum það með kóngabláu og gylltu. Ég er búin að safna skrauti á tréð í tuttugu ár og bæti alltaf við ef ég dett niður á eitthvað fallegt sem passar með öllu hinu.“

Sif er þátttakandi í jólabókaflóðinu í fyrsta skipti. Bókin nefnist Leitin að Gagarín og er fyrir 10 til 99 ára. „Hún er sambland af Völuspá, þjóðfræði, spennusögu og fantasíu. Bókin er búin að vera í smíðum í sex ár, en ég hef skrifað hana meðfram fullri vinnu.“

Sagan hefst á því að hin þrettán ára gamla Embla og bróðir hennar eru í sveit hjá afa sínum þegar þau lenda í illdeilum við glæpamenn. Þeir elta Emblu uppi og upp hefst spurningin um það hvaða leyndarmál leynist í mýrinni. Tvö hundruð og fimmtíu árum seinna eru Ísold og Hrólfur söguhetjurnar í breyttum heimi þar sem dularfull myrk öfl og verur utan úr geimnum eru komnar til jarð-

arinnar. Þá er spurningin hvort Véssunum tekst að endurheimta dularfullan grip sem tapaðist í mýrinni og hvort spádómar Völuspár muni rætast um heimsendi. Þetta er saga þar sem fjallað er um baráttu góðs og ills, von, vináttu, hugrekki og kærleika.

„Það hefur lengi verið draumur minn að gefa út bók,“ segir Sif og segist hlakka mikið til að fá hana í hendur. Hún tók BA-próf í enskum bókmenntum árið 1994 og á síðustu árum hefur hún sótt námskeið í skapandi skrifum. „Ég hef skrifað svolítið fyrir skúffuna en nú er ég loks tilbúin með bókina og farin að hugsa þá næstu. Ég hef alltaf haft gaman af spennu- og ævintýrabókum,“ segir Sif og gefur hér uppskrift að gömlu og góðu jólaeplakökunni. elin@365.is

EPLAKAKA VESTMANNAEYJA

3 poka tvíbökur – Myllan, fæst í Bónus
200 g sykur
2-3 tsk. kanill
80 g smjörlíki
3 poka smáepil
1 bolli sykur

Tvíbökurnar eru hakkaðar í hrærivél eða settar í matvinnsluvél og hakkaðar þar til þær eru eins og sandur, ekki eins og hveiti. Lagt til hliðar í skál. Helmingur mylsunnar settur á pönnu á mjög litlum hita. Helmingur kanils og helmingur af smjörlíkisbitanum látið út í ásamt helmingi sykurs. (Það er of mikið að setja allt á pönnuna í einu.)

Hinn helmingurinn settur á pönnu og klárað.

Með góðum tréspáða er þessu velt fram og til baka; mylsnu, sykri, kanil og smjörlíki, þar til mylsnan er orðin gullinbrún. Gætið þess að hafa mjög lágan



Sif er gefa út sína fyrstu bók og hlakkar mikið til. MYND/ERNIR

hita, annars brennur mylsnan um leið (brúnið í 1-2 klst.) Sett til hliðar í skál.

Eplin eru afhýdd og skorin í bita, sett í pott með vatni sem flýtur yfir eplin. Látið eplin línast, ekki kremja í mauk. Soðið þar til sleifin getur kramið eplin. Sykrad. Leggið pottinn til hliðar og kælið.

Þá er að ná í stóra glerskál. Kakan er útbúin eins og lasagna; mylsna neðst í þunnu lagi, þá eplin sem veidd eru upp úr sykurvatninu, þá mylsna, epli, mylsna og enda á mylsnu. Sykurvatnið af eplunum er notað til að bleyta upp tvíbökumylsnuna. Kakan á að vera blaut. Sellófan sett vel yfir skálina og hún geymist vel í ísskáp í allt að viku.

Það má minnka sykur til muna í uppskriftinni en af því að það eru jólar þetta er gömul uppskrift þá vil ég ekki breyta henni. Berið fram í desertskaalum með rjóma.

SKEMMTILEGU LEIKFÖNGIN FÁST Í HAGKAUP

STAR WARS™

SW E7 Deluxe
fígúra 30 cm.
Vnr. 943968
3.999

SW E7 Fígúra
og farartæki
Vnr. 943973
6.699



MLP CMM Ultim.
Princess Cadance
Vnr. 941812
6.499

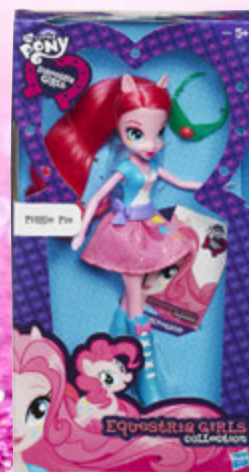
MLP Cutie Mark Magic Friends
vnr. 930925
1.489

LPS Mini
Pet Pack 4t.
vnr. 941815
3.499



LPS Mini style sett
vnr. 94223
2.489

Everyday Dolls
vnr. 930923
3.989



BANGSAR
Í ÚRVALI



HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Sannkallaðir hátíðadrengrir

• Bræðurnir Þorlákur Flóki og Kormákur Jónas Níelssynir eru jólabörn. Annar verður fimm ára á Þorláksmessu og hinn þriggja ára á gamlársdag. Þeir fá svo margar jóla- og afmælisgjafir á einum mánuði að stundum eru nokkrar þeirra geymdar fram á sumar.

Foreldrar Þorláks Flóka og Kormáks Jónasar eru þau Sigríður Ásdís Jónasdóttir og Níels Rúnar Gíslason. Þau segjast alls ekki hafa skipulagt barneignir með það í huga að hrúga öllum veislum í sama mánuðinn. „Nei, þetta er eitt stórt slys,“ segir Sigga Dís og hlær.

Þau segja kostina við þetta fyrirkomulag heldur fáa, helst þá að allt stress sé afmarkað við einn mánuð á ári. „Gallinn er síðan sá sami að það bætist við stress á þeim tíma sem streitan er þegar í hámarki,“ segir Níels.

„Annar kostur er þó sá að þetta neyðir mann til að skipuleggja sig betur og fyrr. Maður nær ekki að redda afmælisveislum og jólahaldi korter í jól,“ segir Sigga og Níels samsinnir. „Já, það er gott að vera búinn með jólahreingerninguna fyrir Þorláksmessu.“

Þau hafa komið á þeim sið að halda afmæli Þorláks Flóka í hádeginu á Þorláksmessu. „Það er gaman að skapa hefð á þessum degi. Þarna hittist fjölskyldan, borðar saman í hádeginu og hefur tækifæri á að skiptast á pökkum. Þannig þarf maður ekki að eyða aðfangadeginum í það. Það er líka svo gott að vera búinn að undirbúa jólin á Þorláksmessu þannig að maður geti notið dagsins sem best,“ segir Sigga Dís.

En hvernig er með gjafirnar, fá þeir eina stóra gjöf eða tvær fyrir hvort tilefnið? „Þeir hafa yfirleitt

fengið bæði afmælis- og jólagjöf. Hins vegar er pakkaflóðið alveg svakalegt og hálf yfirþyrmandi. Við ákváðum því síðustu jól að geyma aðra gjöfina fram á sumarið, þá fengu þeir aukaglaðning.“

Þorlákur Flóki átti að fæðast á aðfangadag en kíkti í heiminn deginum fyrr. Það var aldrei ætlun foreldranna að skíra hann þessu nafni. „Ég held að þetta sé allt föðurafanum að kenna, hann kallaði hann þetta og svo festist það,“ segir Níels glettinn og Sigga Dís kinkar kalli. „Þetta var algert grín, við kölluðum hann Þorlák til að byrja með en svo fórum við að kunna vel við nafnið.“

„Mér fannst þetta meira að segja mjög ljótt nafn til að byrja með en finnst það mjög fallett í dag enda er það gamaldags, þjóðlegt og ekki skemmir tengingin við Þorlák helga,“ segir Níels.

Kormákur Jónas átti síðan að líta dagsins ljós á nýársdag 2013. „En ég var búin að ákveða það að hann kæmi fyrir nýárið og það tókst,“ segir Sigga Dís og Níels bætir glottandi við: „Það var til að koma honum fyrr í leikskóla og njóta skattfríðinda.“

Kormákur þótti þeim fallett nafn. „Það hefur líka gott innrím við Þorlák,“ útskýrir Níels og bendir á að fyrst Þorlákur eigi afmæli á Þorláksmessu þá verði að gæta jafnræðis. „Það hefur því orðið hefð hjá okkur að kalla gamlársdag Kormáksmessu.“ *solveig@365.is*



Þorlákur Flóki er að verða fimm ára á Þorláksmessu og Kormákur Jónas bróðir hans verður þriggja ára á gamlársdag. MYND/ERNIR

MAÐUR NÆR EKKI AÐ REDDA BÆÐI AFMÆLISVEIÐUM OG JÓLAHALDI KORTER Í JÓL.

Langar í Spiderman-Legó

Þorlákur Flóki Níelsson verður fimm ára á Þorláksmessu.

Trúir þú á jólasveininn?

Ég trúir því að hann gefi mér ógeðslega flott.

Hvað er það flottasta sem þú hefur fengið í skóinn?

Það er svona lítill legókall sem er vampíra sem heldur á leðurblöku.

Er gaman að eiga afmæli á jólinum?

Já, það er gaman, þá ætla ég að setja allar ofurhetjurnar á kökuna.

Hvað langar þig í jólagjöf?

Mig langar í Spiderman-Legó.

Hvað langar þig í afmælisgjöf?

Líka Spiderman-Legó.

Af hverju höldum við jólin?

Til þess að eiga afmæli.

Hvernig fara jólasveinarnir að því að setja dótið í skóna þína?

Jólasveinarnir koma bara í gegnum hurðina. Það er bara Gluggagægir sem kemur inn um gluggann.

En hver hleypir þeim inn, eru það mamma og pabbi?

Nei, það má enginn sjá þá. Þeir eru með lykila sem eru merktir þannig að þeir finna alltaf rétta lykilin.



iittala

JÓLAGLAÐNINGURINN

Verð frá
kr. 89.990



30 litir

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE

Öllum KitchenAid Artisan hrævélum fylgir
fimm stykkja bökunarsett að verðmæti
14.990 kr. ásamt matreiðslubók á íslensku.



KitchenAid
Segulnúinn blandari

Svunta
fylgir!

- 2ja hestafla segulnúinn blandari
- Hraðar, 4 kerfi, púls, handvirkur
- 1,75 L kanna

VERÐ FRÁ 94.990*

FULLT VERÐ 104.990

* Sanseraðir litir 99.990



Hágæða blandari

- 0,9 hestafla blandari
- 4000-11500 sn. á mín.
- 1,5 L glerkanna + auka kanna
- 5 hraðar, púls, klakastilling

12 litir

KitchenAid

TILBOÐ FRÁ 39.990

FULLT VERÐ 43.990

Saeco

Sjálfvirk kaffivél

- Sjálfvirk kaffivél
- Ketill úr ryðfriú stáli
- Kvörn úr keramik
- Panarello flóunarstútur
- Baunahólf: 300g
- Vatnstankur: 1,5 lítrar
- Korgskúffa: 10 bollar
- Brýstingur: 15 bör
- Til heimilisnotkunar
- 1400 wött

TILBOÐ 79.990

FULLT VERÐ 99.990



**KAUP
AUKI**

1kg af Kimbo
baunum fylgir
öllum SAECO
kaffivélum til jóla



Mest seldu sjálfvirku kaffivélarnar á Íslandi um árabill!



KitchenAid

Rifjárn

Flott viðbót á
eldhúsborðið

VERÐ 4.990



KitchenAid

- 240 w 2ja hraða saxari
- 830 ml plastskál
- Smeltur hnifur

VERÐ 14.990



KitchenAid

- 1,25 lítra hraðsuðuketill
- On/Off takki
- Losanleg sía

VERÐ 19.990



KitchenAid

- 2ja sneiða 1100w brauðrist
- Sjö hitastillingar
- Beyglustilling

VERÐ 24.990



KitchenAid

- Töfrasproti með 5 hröðum
- Stjörnuhnifur og 5 hnifur
- Peytari og saxari og piskari

VERÐ 34.990

dyson

Hágæða handdryksuga



Dyson V6

- Root Cyclone tækni
- 20 mín. á hleðslu
- Þráðlaus og pokalaus
- Drif á bursta

VERÐ 84.990

Aukahlutir á KitchenAid hrævélina



KitchenAid
Sleikjuarmur

Frábær í baksturinn

VERÐ 5.990



KitchenAid

Slow Juicer safapressa

Hrævélín breytist í safapressu

VERÐ 32.990



KitchenAid
Ísgerðarskál

Hrævélín verður ísvél

VERÐ 19.990



KitchenAid
4,8 lítra hitaskál

Eldaðu með hrævélinni

VERÐ 64.990



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

JÓLIN ERU AÐ KOMA!



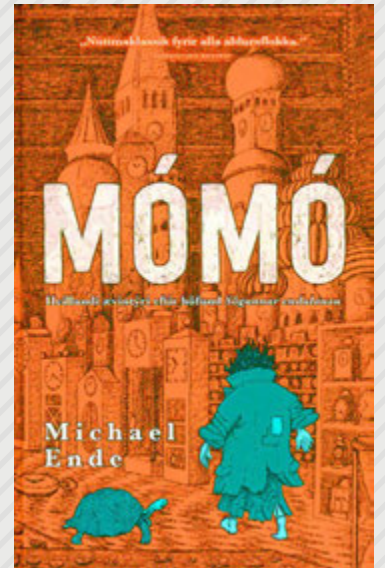
Jólasveinarnir - í þá gömlu góðu daga
Verð: 3.899.-



Vala fer í húsdýragarðinn
Verð: 2.999.-



Sólbjört Valentína - Um Frumskógarfugla og konunglegar nærbuxur
Verð: 3.999.-



MÓMÓ
Verð: 3.999.-



Planes LUDO
Verð: 3.999.-



CROSS Star Wars minnisbók
Verð: 4.999.-

CROSS Star Wars penni
Verð: 5.999.-



Snákaspilið 3D - Disney prinsessur
Verð: 3.999.-



Púsl Stelpa / Strákur
Verð: 3.439.-



Heyrnartól Retro DJ
Verð: 8.999.-



VILDARKLÚBBUR EYMUÐSSON

VIÐ PÖKKUM INN FYRIR ÞIG OG ÞÚ KÍKIR Í TÍMARIT!



MUNDU EFTIR GJAFAKORTI PENNANS EYMUÐSSON!



Álfamær - Lukkugripabók
Verð: 1.899.-



Skósveinarnir - Leitið og finnið
Verð: 2.699.-



Litli Bangsi og litirnir
Verð: 2.699.-



Stúfur og snjókarlinn
Verð: 2.499.-

MIKIÐ ÚRVAL AF GLÆSILEGUM JÓLAPAPPÍR!

VERÐ FRÁ:

199.-



Austurstræti 18
Skólavörðustíg 11
Laugavegi 77
Hallarmúla 4

Álfabakka 14b, Mjódd
Kringlunni norður
Kringlunni suður
Smáralind

Hafnarfirði - Strandgötu 31
Keflavík - Sólvalлагötu 2
Akureyri - Hafnarstræti 91-93
Akranesi - Dalbraut 1

Ísafirði - Hafnarstræti 2
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2

PENNINN

Eymundsson

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

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.



Diddú kát með jólasveininn og aðventukransinn. Jólasveinninn fær að vera uppi allt árið. Kransinn er hins vegar einungis tekinn upp á aðventu. MYND/ANTON BRINK

Fékk jólasvein í sumargjöf

● Okkar ástsæla Diddú, Sigrún Hjálmtýsdóttir, skreytir snemma hjá sér úti og inni enda býr hún afskekkt og finnst frábært að lýsa upp umhverfið. Hún á marga fallega jólamuni sem eru henni sérstaklega kærir. Diddú er bæði matgæðingur og jólabarn. Heilög stund er í eldhúsinu þegar jólamaturinn er eldaður á aðfangadag.

Diddú segist hafa fengið lítinn, heklaðan jólasvein að gjöf fyrir nokkrum árum frá Ólafíu Hrönn Jónsdóttur leikkonu sem sé henni afar kær. „Ég hjálpaði henni með hlutverk sem hún hafði í Þjóðleikhúsinu. Þetta var verkið Stórkostlegt sem fjallaði um Florence Foster Jenkins sem var kölluð versta söngkona allra tíma.

Ólafía heklaði þennan jólasvein handa mér í þakklætisskyni og ég leyfi honum að vera uppi allt árið um kring. Mig minnir að þetta hafi verið sumargjöf,“ segir

Diddú. „Ég setti hann ofan í litla krukku þar sem hann sómir sér mjög vel en hann var svolítið valtur.“

Annar gripur sem Diddú þykir vænt um er aðventukertastjaki úr pottjárnri sem hún tekur alltaf upp á aðventunni. Hann er íslensk smíði. Diddú setur rauð kerti í hann fyrir hver jól og það hefur hún gert í 25 ár. „Ég skreyti hann ekkert frekar. Vil bara hafa hann eins og hann er. Þetta er minn jólakrans.“

Diddú segir að hún hafi mjög gaman af öllu jólastússi og skreyti jólatréð hressilega, eins

og hún orðar það. „Ég á mikið af jólaskrauti á tréð sem ég hef keypt víða um heim. Ef ég rekst á eitthvað fallett fell ég gjarnan fyrir því. Það eru alltaf ákveðnar hefðir hjá okkur á jólum. Bæði í vinnunni og í eldhússtörfum og matargerð. Ég byrja snemma á aðfangadagsmorgun að dúlla í eldhúsinu og er að allan daginn. Það er heilög stund hjá mér þegar ég er að verka og útbúa rjúpurar,“ segir hún.

„Húsið okkar er afskaplega mikið skreytt á aðventunni og við leyfum ljósunum að loga langt fram eftir vetri,“ segir Diddú sem

syngur á ellefu jólatónleikum á aðventunni, þeim síðustu 18. desember. Þá ætla hjónin að fljúga til London og halda jólin að þessu sinni með dætrum sínum sem búa þar en þær verða þrítugar í lok ársins.

„Við ætlum að fagna jólinum að þessu sinni utanlands en verðum með gest í húsinu okkur sem fær að njóta jóla-ljósanna okkar. Við höfum áður haldið jól í London þegar ég var í námi þar og sömuleiðis



á Ítalíu. Það eru allt öðruvísi jól í þessum löndum og ekki eins margir frídagar og hérlendis. Áramótunum ætlum við síðan að fagna heima,“ segir Diddú.

„Mér finnst jólin æðisleg og gaman að gera sér dagamun. Svo finnst mér auðvitað yndislegt að syngja jólin inn á tónleikum á aðventunni.“ *elin@365.is*

Nældu þér í jólasmákökur frá Frón í næstu verslun



kemur
við sögu á
hverjum jólum

Gleðileg Óstajól

JÓLAGJÖF SÆLKERANS

Veldu milli sjö mismunandi karfa og bættu við annarri matvöru, víni eða gjafavöru. Við sjáum um pökkunina þér að kostnaðarlausu.

Frábær jólagjöf til viðskiptavina eða starfsmanna. Kíktu á ms.is - einfalt og fljótlegt.





Sigríður Eyrún Friðriksdóttir, leik- og söngkona, heldur tvönnu tónleika í Gamla bíói fyrir jólin. Að þeim loknum ætlar hún að slappa af með heimagerðan jólakósídrykk í bolla.

Gleymir að kaupa jólatré

• Kærleiksríkt andrúmsloft jólanna skiptir Sigríði Eyrúnu Friðriksdóttur meira máli en skraut. Hún byrjar samt snemma að hlusta á jólalög og eftir tónleikatörn aðventunnar ætlar hún að slappa af uppi í sófa með rjúkandi jólakósídrykk í bolla.

Upphaldið mitt er sojallatte með kanil, en ég er hætt að drekka kaffi. Vinkona mín, sem lifir afar heilbrigðu lífi, benti mér á þennan drykk,“ segir Sigríður Eyrún Friðriksdóttir, leik- og söngkona, þegar hún er spurð út í jólakósídrykkinn í bollanum. „Þetta er heimagerður chai latte, kanillinn og negullinn eru svo jólalegir,“ segir hún og víðurkennir að vera jólabarn í hjarta. „Ég er allavega ekki komin með leiða á jólalögunum þegar jólin loksins koma eins og margir. Við dóttir mín byrjum meira að segja snemma í nóvember að hlusta á jólalög. Mér finnst líka svo fallett, burtséð frá trúarbrögðum, að einu sinni á ári séu allir vinir. Það er einhver friðsæld yfir fólki á jolum, sem auðvitað ætti að vera allan ársins hring.“

Þrátt fyrir að vera jólabarn segist Sigríður ekki fara hamförum í að skreyta heima hjá sér.

„Ég skreyti ekki mikið og jólatréð ekki fyrr en á Þorláksmessu. Ég gleymi meira að segja stundum að kaupa jólatré! Silfráða gervijólatréð dugði okkur lengi en eftir að dóttir mín upp-götvaði lifandi jólatré verð ég að reyna að muna þetta. Gjafirnar aftur á móti skipta mig máli, ef ég finn gjöf undir trénu frá einhverjum sem ég vissi ekki að ætlaði að gefa mér gjöf og ég gaf því viðkomandi enga, fer ég alveg í mínus. Mér finnst betra að fá þetta á hreint fyrir jöl. Ég legg nefnilega mikinn metnað í að finna góðar gjafir handa fólki,“ segir Sigríður spök.

Annars gefst lítill tími í búðaráp þar sem aðventan snýst að miklum hluta um tónleika og skemmtanir. Sigríður heldur

meðal annars tvönnu tónleika í Gamla bíói, Stofujól, dagana 17. og 19. desember. Eftir það er hún komin í jólafrí og segist ætla að slappa vel af með kósí drykk í bolla. „Það er líka mikilvægt að hvíla sig á jolum,“ segir hún.

heida@365.is

JÓLAKÓSÍDRYKKUR SIGGU EYRÚNAR

Kryddað, heimagerðt chai latte (2 bollar)

4½ dl vatn
3 tepokar (svart te)
2 kanilstönglar
1 múskaþhnetta
2 kardimommur
¼ tsk. heill negull
⅛ tsk. svört piparkorn
1 msk. ferskur engifer (gróft saxaður)
1-2 msk. sykurl
6 dl jurtamjólk (soja, möndlu, hrís eða annað)

Setjið vatnið, tepokana og kryddið saman í meðalstóran pott og hitið þar til súða kemur upp. Látið sjóða í 5 mínútur. Takið pottinn af hellunni, setjið lokið á pottinn og látið standa í 5 mínútur til viðbótar. Takið þá lokið af og bætið við sykrunum og mjólkinni. Setjið aftur á helluna þar til mjólkinn byrjar að sjóða, takið þá pottinn strax af hellunni. Hellið blöndunni ofan í pressukönnu. Pumpið pressukönnuna upp og niður nokkrum sinnum þar til myndast hefur dáltil froða (smekksatriði hvað maður vill mikla froðu). Stráið kanil yfir og njótið!

20 11

SJÁVARGRILLIÐ

— SEAFOOD GRILL —

14

Skötuþlaðborð
milli 11:30 og 14:30 þann 23. des
Pantið tímalega!

- JÓLAGRILLPARTÝ -

Allt borðið nýtur saman stórkostlegs hlaðborðs að hætti Sjávargrillsins.

FJÖGRA RÉTTA

- JÓLASÆLKERAVEISLA -

Æðisleg hátíðarveisla sem kemur þér í jólagrinn.

ÞRIGGJA RÉTTA

- JÓLAHÁDEGI -

Hádegisveisla eins og þær gerast bestar um hátíðirnar.

Opnunartímar yfir hátíðirnar

23. des	Skötuþlaðborð frá kl 11:30-14:30 & 17:00-22:30 (alacart)
24-25. des	Lokað
26. des	17:00-22:30
31. des	17:00 (borðapantanir til 21:00)
1. jan	17:00-22:30
2. jan	11:00-15:00 & 17:00-23:30

SJÁVARGRILLIÐ - SKÓLAVÖRÐUSTÍG 14 - 571 1100

SJAVARGRILLID.IS



Kryddað heimagerðt chai latte með jólasnúningi. MYND/GVA



Íslensk KALKÚNABRINGA *fullkomnar veisluna*



Notum eingöngu íslenskt
úrvalshráefni unnið af
kjötmeistara Ísfugls

isfugl.is

ATARNA

uppskrift



● WALDORFSALAT

Fyrir 6-8

Tilvalið með hamborgarhrygg
3 græn epli, afhýdd og skorin í 1 cm bita
16 græn vínber, skorin í tvennt
¼–½ granatepli, fráein eingöngu notuð (má sleppa)
3 selleristönglar, skornir í finar sneiðar
50 g valhnetur, grófsaxaðar
150 ml sýrður rjómi, 18%
150 ml rjómi
1 msk. sítrónusafi
1 msk. hlynsíróp (má sleppa)

Blandið öllu saman í skál og geymið í kæli þar til salatið er borið fram. Best er að búa það til sama dag og það á að borðast. Skreytið salatið með söxuðum valhnetum.

Höfundur: Inga Elsa Bergþórsdóttir.
Uppskrift: gottimatinn.is



„Mest um vert er að barninu okkar eða börnum líði vel og að þau geti seinna meir hugsað til baka með gleði, þrátt fyrir sorgina sem fylgir því þegar foreldrar þess skilja að skiptum,“ segir Guðný Hallgrímsdóttir, prestur fatlaðra. MYND/ERNIR

Samverustundir svo endalaust dýrmætar

● Góðar samverustundir með foreldrum auk hefða skipta mestu máli þegar fyrstu jól eftir skilnað eru skipulögð. Mikilvægt er að færast ekki of mikið í fang og að sjálfsgöðu þurfa foreldrar að sýna stillingu og sjálfstjórn kringum börnin sín.

Það er alltaf erfitt að halda fyrstu jólin eftir hjónaskilnað enda hefur aðfangadagur, eins og öll jólahátíðin, löngum verið tími fjölskyldunnar. Jólin eru fyrst og fremst tími þar sem við minnumst liðinna tíma, til dæmis bernskujólanna, og því mjög mikilvægt að fókusinn sé algjörlega settur á börnin og þarfir þeirra, að sögn séra Guðnýjar Hallgrímsdóttur, prests fatlaðra og höfundar bókarrinnar Skilnaður – en hvað svo? sem hún sendi nýlega frá sér.

„Mest er um vert að barninu okkar eða börnum líði vel og að þau geti seinna meir hugsað til baka með gleði, þrátt fyrir sorgina sem fylgir því þegar foreldrar þess skilja að skiptum. Þetta þýðir að við þurfum að setja eigin þarfir í lægra sæti.“

Börnin vilja yfirleitt verja jólinum með báðum foreldrum en þá þarf að hjálpa þeim að skilja hvernig aðstæðurnar eru og finna út hvernig við undirbúum og njótum jóllanna sem best.

„Það er börnum mikilvægt að ákveðið sé með góðum fyrirvara hvernig skipta skuli tíma þess með foreldrum. Hvaða gjafir við kaupum með þeim fyrir hitt foreldrið og hvað og hvenær við ætlum að baka og fönndra saman, kaupa jólatré, setja upp jólaljós-in úti sem inni svo nokkur algeng jólaverkefni séu talin upp.“

Hefðir skipta máli

Hjá nær öllum fjölskyldum eru jólin tími sterkra hefða. Því skiptir miklu máli að huga að þeim enda hjálpa hefðirnar mörgum að halda ákveðnum takti.

„Hefðirnar skipti enn meira máli fyrir börn fráskilinna foreldra og þá ekki síst í kringum jólin. Ég held að við viljum öll halda í ákveðnar hefðir og þá sér í lagi þegar veröldin virðist svo fallvölt í kringum okkur. Kúnstin er

um og fjölskyldum okkar, hluti af sögu okkar hvers og eins. Þær eru um leið hluti af því hvernig við deilum hamingju okkar með þeim sem við elskum. Þó er mikilvægt að hefðirnar stjórni ekki lífi okkar. Fyrir vikið gæti verið skynsamlegt að gera svolítið meira úr öllum jólamánuðinum, frekar en bara þessum örfáu dögum í kringum jólin sjálf.“

Sýna þarf stillingu

Einnig er mikilvægt að færast ekki of mikið í fang að mati Guðnýjar. „Margir foreldrar eru að sligast undan samviskubiti yfir því hvað börnin þurfi að ganga í gegnum. Fyrir vikið einblína of margir á dýrar gjafir í stað þess sem börnin vilja kannski mest, að njóta samvista við foreldra sína. Þess vegna er samvera svo endalaust dýrmæt enda lifa minningar yfirleitt lengur en dýrar gjafir.“

Að sjálfsgöðu verða foreldrar að setja ágreiningsmál sín á ís yfir þessa daga. „Ég vil gera þá kröfu til foreldra að þeir hagi sér skynsamlega, já, eins og fullorðin fólk. Börn eru viðkvæm, óþroskuð og í mikilli mótun. Þess vegna er aldrei of oft bent á mikilvægi þess að foreldrar sýni stillingu og sjálfstjórn. Hversu illa sem foreldrum líður skiptir mestu máli að börnin fái að njóta jóllanna og undirbúnings þeirra eins vel og kostur er.“ *starr@365.is*

uppskrift

● NAMMI Í HOLLARI KANTINUM

Ef fólk vill halda ör-lítið í við sig yfir hátíðirnar er kjör- ið að búa til einhvers konar hrákök- ur sem eru þá ekki eins óhollar og hefðbundnar kökur. Þessar súkkul- aði- og hnetuhrákökur eru einfald- ar og gómsætar.

1½ bolli kasjúhnetur
1 bolli möndlur
1 bolli döðlur
2 msk. agavesíróp
1 msk. kókos- hnetuolía
1 msk. van- illuextrakt
½ bolli kakó
1 klípa salt

Vinnið möndlur og kasjúhnetur í mat- vinnsluvél þar til þær eru nánast eins og mjöl. Bætið döðlum, agavesírópi, kókoshnetuolíu og vanillu og blandið í vélinni þar til allt er orðið að deigi. Bætið kakói og salti og vinnið það saman við. Formið í kökur og kælið.



Jólaskeið ERNU 2015 og servíettuhringur ársins

Skeiðin er hönnuð af Ragnhildi Sif Reynisdóttur, gullsmið og hönnuði og myndskreytt af Hildi Ingu Björnsdóttur, myndlistarmanni.



Verð 21.500,-

Verð 12.500,-

ERNA

GULL- OG SILFURSMÍÐJA

Silfurmunir og skartgripir síðan 1924

Skipholti 3 – Sími 552 0775 – erna.is

Í fyrsta sinn frá 1974 er jólaskeiðin skreytt báðum megin.

HUMARSÚPA

Súpan er fullleðuð og aðeins þarf að hita hana upp



Við notum ekki MSG í súpuna okkar. Hún fæst í öllum helstu matvöruverslunum og stórmörkuðum landsins.





*Fólaggjöfin
hennar*



*hjá
Hrafnhildi*



ÚRVALIÐ



PHILIPS Ambilight 2015

Philips Hue ljósaperusettfylgir þegar keypt er Philips Ambilight 2015 sjónvarp. Gildir meðan birgðir endast.



EISA AWARD

Best Product 2015-2016

BEST BUY TV
Philips 55PUS7600

SOUNDBAR HEIMABÍÓKERFI

PHILIPS

Philips HTL2153B
120W SoundBar heimabíókerfi með 60W bassahátalara. Dolby Digital. Virtual Surround Sound. EasyLink. USB, HDMI, Coaxial og AUX tengi. Hægt að festa á vegg.



VERÐ
26.995

FRÁBÆRT VERÐ

JBL

Bluetooth

JBL Flip3

Veðurvarinn v4.1 Bluetooth ferðahátalari með 2 x 8W magnara sem skilar öflugum hljómi. Innbyggður hljóðnemi. JBL Connect. 3.5mm jack tengi AUX. 8 litir.

JÓLATILBOÐ

15.995

FULLT VERÐ 16.995

techno

LINE

Technoline WS9120

Veðurstöð með stórum LCD skjá með baklýsingu. Myndræn veðurspá. Mælir hita / rakastig inni. Klukka og dagatal. Vekjari. Notar 2 AAA rafhlöður.



VERÐ

2.195

FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Melissa 16180086

300W Smoothie blandari með stíglaus hraðastilli. 0,5L Glerkanna til að drekka úr. Ryðfríir stál hnifar. Auðvelt að taka í sundur og þrifa.



VERÐ

4.995

FRÁBÆRT VERÐ

Ariete

Ariete 187

Retro vöflluárinn sem gerir 2 Belgískar vöfflur. Viðlöðunarfrítt yfirborð. Ljós fyrir bókunartíma.



VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ

STEAK CHAMP

STK-STEAKCHAMP

Hágæða kjötmælir sem stungið er í steikina inn að miðju og hún elduð þar til ljósið blikkar.



VERÐ

9.995

FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips GC310

Steam&Go Gufubursti fyrir allan fatnað. 20 g/ min gufa. 60 ml vatnstankur. 840W. Tilbúð til notkunar á 45 sek. 2.5m snúra. Bursti fylgir.



VERÐ

11.995

FRÁBÆRT VERÐ

NOVA

Nova 110800

2000w panini heilsugrill með viðlöðunarfríum grillplötum. Hægt að stilla hita. Lætur vita með ljósi þegar réttu hitastigi er náð. Turbo Speed. Fitubakki.



VERÐ

12.995

FRÁBÆRT VERÐ

Dantax

Dantax M171

17 lítra og 700w örbylgjuofn með fimm 5 hitastillingum.



JÓLATILBOÐ

9.995

FULLT VERÐ 12.995



Philips HD781760
Original Senseo kaffivél. 1450w. Hellir upp á 1 eða 2 bolla í einu á aðeins 30 sek. Hver bolli er ferskur og með lagi af froðu. Slekkur á sér eftir 30 mín.

PHILIPS

Senseo

VERÐ

14.995

FRÁBÆRT VERÐ

YONANAS

Yonanas 282700
Yonanas Ísgerðarvél sem notar allar gerðir af frosnum ávöxtum. Auðvelt að hreinsa.



JÓLATILBOÐ

6.995

FULLT VERÐ 12.995

KENWOOD

multi pro compact

Kenwood FPM250
Nett 750w matvinnsluvél með 2,1L skál. 1,2L blandari, sitruspressa, þeytari, hnoðari og þrjú rifjárn fylgja. Burstað stál.



VERÐ

19.995

FRÁBÆRT VERÐ



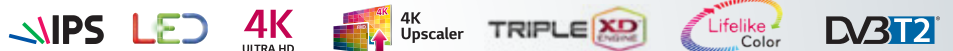
7 VERSLANIR

REYKJAVÍK - AKUREYRI - HÚSAVÍK - SELFOSS
EGILSSTAÐIR - REYKJANESBÆR - AKRANES

ER HJÁ OKKUR



ULTRA HD 4K
SJÓNVARP



LG UF695V

3D Smart IPS LED sjónvarp með Ultra HD 4K 3840 x 2160p upplausn. Tru ULTRA HD Engine - 4K uppskölun. Quad-Core örgjörvi. NetCast nettenging með opnum vafra. Práðlaus Wi-Fi móttakari. LG Cloud, Miracast, Wi-Fi Direct. 4K HEVC þjöppun. Stafrænn DVB-T/C/T2/S/S2 móttakari. Gervihnattamóttakari. 2 x USB 2.0, USB 3.0 og 3 x HDMI. Magic Remote og síma- og spjaldtölvu app.

700Hz PMI

LG 40UF695V

TILBOÐ

119.995

FULLT VERÐ 149.995

700Hz PMI

LG 49UF695V

TILBOÐ

179.995

FULLT VERÐ 219.995

1200Hz PMI

LG 55UF695V

TILBOÐ

209.995

FULLT VERÐ 249.995

KAFFIVÉLAR Á JÓLATILBOÐI



YFIR 30 TEGUNDIR
AF KAFFI



Limited edition
- 170 ára
afmælisútgáfa



Fissler 05938528100
28sm Symphony In Red panna úr háþróðuðu 18/12 ryðfríu stáli. Non-stick húðun. Þægilegt handfang Fyrir öll helluborð.

JÓLATILBOÐ

12.995

FULLT VERÐ 19.995

Karafa og glós
fylgja!



Wilfa BL1200

1200w Wilfa Knus Sblandari með 1.8L glerkönnu. Stiglaus hraðastillir og púls. Losa má hnifa og hreinsa. Gúmmitappar. Stál.

VERÐ

17.995

FRÁBÆRT VERÐ

wilfa

blendtec

Blendtec 625

Öflugur blandari með 3 hestöflum, óbrjótanlegri könnu og baklýstum snertiskjá. Öflugasti blandari á markaðnum. Súpur, smoothie, frostnir eða heilir ávextir blandast besur með Blendtec.



MEÐ PRIGGJA
HESTAFLA MÓTOR

8 ÁRA ÁBYRGÐ

VERÐ

89.995

FRÁBÆRT VERÐ

RYKSUGUVÉLMENNI

iRobot



VERÐ FRÁ

54.995

FRÁBÆRT VERÐ



PHILIPS

Philips SC1991

Lumea Essential háreyðingartæki. Fjarlægir öll hár með IPL tækni. Eyðir hárróttinni án áhrifa á húðina. 5 stillingar á ljósi. Ekki þarf að skipta um peru. 100-240V.

JÓLATILBOÐ

49.995

FULLT VERÐ 59.995



MEDISANA®
made for Life

Medisana 88930

Shiatsu nuddsæti fyrir bak, axlir og háls. 3 nuddsvæði. Hita eiginleiki. Vibriðsnudd í setu. Styrkleikastillir. Hita eiginleiki. Fjarstýring.

VERÐ

29.995

FRÁBÆRT VERÐ

3ja ára
ábyrgð!

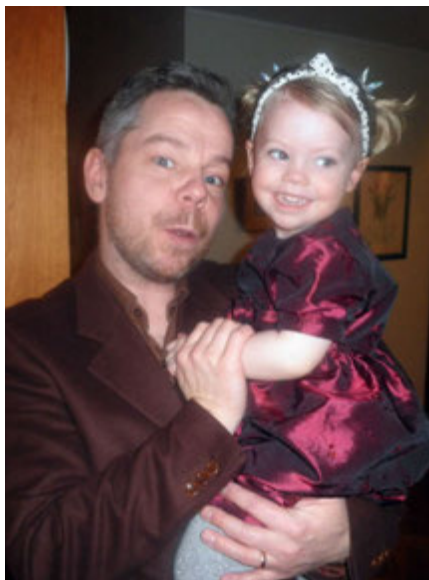
12 MÁNAÐA VAXTALAUSAR
RÁÐGREIÐSLUR

Heimilistæki ht.is

UMBODSMENN UM LAND ALLT

BÓKAJÓL
ORRI HARÐARSON

Dæturnar kalla fram jólabarnið



Orri Harðarson rithöfundur segist vera orðinn jólabarn. „Dæturnar draga þetta fram í manni. Það er ekki hægt annað en að smita af eftirvæntingu þeirra og gleði. Á miðjum aldri er enda fátt sem bíður manns annað en að ganga smám saman aftur í barndóm.“

Lestu margar bækur um jólin?

„Jólin hafa oftast verið mikil lestrartíð hjá mér. Það breyttist þó í fyrra þegar ég var sjálfur að senda frá mér skáldsögu. Þá fékk ég tímabundið nóg af rituðu máli og nennti ekkert að lesa; hlustaði bara á Bach og borðaði einhver reiðinnar býsn af osti.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju?

„Nú væri freistandi að nefna eitthvað fágætt sem rekið hefur á fjórum manns. Það er samt ekkert sem toppar Jólaveinavísurnar hans Jóhannesar úr Kötlum. Þær voru algjört grundvallarrit á aðventu æsku minnar jóla og urðu aftur ómissandi þegar ég varð faðir.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól?

„Það eru ansi margar finar íslenskar skáldsögur að koma út, sýnist mér. Ég gæti raunar vel hugsað mér að lesa þær flestar. En ætli Sögumaður Braga Ólafs og Stóri skjálfti Auðar Jóns séu ekki efst á óskalistanum. Mig langar líka mikið að lesa bók Guðmundar Andra um Thor.“ *elin@365.is*



Fallegt á borði eða í jólapakkann. Æðislegt sykurlaust sælgæti frá Maríu Kristu. MYND/GVA

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Gjafakörfur Ostahússins

Ostahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum.

Ostakarfa nr. 2

4790 kr.

Gjafaaskja nr. 7

5200 kr.

Kynnið ykkur úrvalið af tilbúnum ostakörfum og gjafaöskjum á ostahusid.is

Sælkerakarfa nr. 4

9800 kr.

ath! vin ekki innifalið

Útbúum allar körfur með vínflösku sé þess óskað



Upplýsingar og pantanir: www.ostahusid.is, og í síma 565 3940

Hollar karamellur og rommkúlur

• María Krista Hreiðarsdóttir segir að hún geri oft hollt konfekt þegar sykurlöngun hellist yfir hana. Það er líka fallegt að hafa það í skálum fyrir jólin.

Það er mun betra að grípa í svona mola heldur en í sykurrinn. Ég hef haldið mig við allt sykur- og glútenlaust í næstum þrjú ár. Ég er samt ekki heilög eða með neinar öfgar. Ég hef farið út af brautinni en reyni að halda mig við sykurlausa lífið,“ segir María Krista. „Þessar karamellur eru til dæmis eins og bestu rjómakaramellur á bragðið. Það er einfalt að gera þær og algjör snilld að pakka þeim inn í smjörpappír og gefa í jólagjöf.“

María Krista er mikið jólabarn og byrjar snemma að undirbúa jólin. „Ég er alltaf með saumaklúbb í desember og þá hefjast jólin því ég skreyti alltaf fyrir hann. Þess vegna er allt skreytt hjá mér um miðjan desember. Allir koma með einn rétt og úr verður glæsilegt hlaðborð. Klúbburinn hefur haldið saman í tuttugu ár. Þar sem ég bý aðeins fyrir utan þéttbýli verður falleg stemming í umhverfinu þegar jólaljósin eru komin upp,“ segir hún.

Þótt María Krista hallist að hollu fæði fannst henni hamborgarhryggurinn ómissandi á jólaborðið. „Eftir að ég breytti um lífsstíl prófaði ég að hafa kalkúnabringu og grasker í staðinn fyrir brúnaðar kartöflur. Það hefur slegið í gegn,“ segir María Krista. *elin@365.is*

DÖÐLUKARAMELLUR

200 g niðurbrytjaðar döðlur
50 g Sukrin Gold
100 g smjör
1½ tsk. vanilludropar eða -duft
1 msk. gróft salt
2 msk. rjómi (má sleppa)



Lúffengar karamellur og rommkúlur en samt sykurlaust sælgæti. MYNDIR/GVA

Hitið allt saman í potti á meðalhita. Þegar blandan fer að mýkjast upp þá er gott að setja hana í blandara eða nota töfrasprotu til að mauka allt vel saman. Farið varlega því karamellan verður heit. Þegar karamellan er fallega brún er henni hellt á smjörpappír og ágætt að móta lengju úr henni. Pakkið karamellunni vel saman og gangið frá endunum. Frystið í nokkra klukkutíma.

Þegar karamellan er orðin köld og stíf er hægt að skera hana í hæfilega bita. Döðlukaramella geymist best í kæli í lokuðu íláti.

ROMMKÚLUR

60 g pekanhnetur
50 g finmöluð sæta, t.d. Via Health

1½ msk. rommdropar
2 msk. chiafræ
20 dropar vanillustevía
1 eggjahvita
40 g möndluflögur
1 msk. kakó

Maukið allt vel saman í matvinnsluvél þar til deigið er orðið að einni kúlu. Kælið í plastoka í 15 mín. Rúllið þá út deiginu og skerið í litla bita, rúllið upp í kúlur. Kælið aftur á meðan hjúpurinn er hitaður.

Hjúpur

100 g af Valor, sykurlausu súkkulaði
1 tsk. kókosolla
1 tsk. appelsínudropar

Hitið súkkulaðið og olíuna yfir vatnsbaði. Húðið rommkúlurnar og kælið. Þessar eru dásamlegar með kaffi.

ÚT MED ÞIG

ARNASYNIR

SJÓNAUKI
SILVA POCKET 8

7.990 KR.



SKÍÐAHJÁLMAR
FULLORÐINS FRÁ 11.990 KR.
BARNA FRÁ 11.990 KR.

SKÍÐAGLERAUGU
FULLORÐINS FRÁ 7.990 KR.
BARNA FRÁ 3.990 KR.



**EINN JAKKI FYRIR
ALLAR AÐSTÆÐUR**
THERMOBALL - NORTH FACE
JÓLATILBOÐ
29.990 KR.



GÖNGUSTAFIR
LEKI EAGLE
TRAUSTIR OG VANDAÐIR

8.990 KR.



20%
JÓLAAFSLÁTTUR
AF MEINDL GÖNGUSKÓM



VINSÆLU
SCARPA MOJITO
LITAGLÖÐU SKÓRNIR
23.990 KR.



BAKPOKAR
DEUTER FUTURA
DAGPOKAR
FRÁ 19.990 KR.



ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

ÚTILÍF

síðan 1974

GLÆSIBÆ

KRINGLUNNI

SMÁRALIND

utilif.is

Fatnaður á mynd: North Face



Stjörurnar eru fljótgerðar og hin mesta prýði.



Borðbúnaðurinn er að meginu til svartur og hvítur eins og annað á heimilinu.



Setjið sultu í miðjuna á hverjum ferningi.



Brettið fjögur horn inn að miðju.



Bakið í 10-15 mínútur.

Bakaðar á hverju heimili

• Piia Mettälä er frá Finnlandi en þar baka langflestir finnskar jólastjörnur fyrir jólin. Þær eru gerðar úr smjördeigi og sveskjusultu og eru mikið fyrir augað. Hér sýnir hún réttu handtökin og leggur fallega á svart og hvítt jólaborð sem er í stíl við annað á heimilinu.

Piiia, sem er einn þriggja eigenda Finnsku búðarinnar, býr hér á landi ásamt íslenskum eiginmanni sínum og tveimur sonum. Hún segir margt líkt með íslenskum og finnskum hefðum. „Við borðum þó alltaf möndlugrautinn á morgnana. Sá sem fær möndluna má svo opna einn lítinn pakka. Að því loknu setjum við pakkana undir tréð og hlustum á jólalög,“ segir Piia og leggur áherslu á að hún sé alltaf með lifandi tré.

Að sögn Piiu borðar flestir Finnar svínakjöt á jólinum. „Við eldum hins vegar yfirleitt kalkún og einhvern góðan fisk. Í Finnlandi er hefðin líka sú að jóla-sveinninn komi með pakkana en við látum duga að setja þá beint undir tréð.“

Piia er hrifin af finnskri hönnun og ber heimili hennar þess glöggt merki.

„Mér finnst hún yfirleitt bæði hagnýt og falleg. Ég á diska og kaffistell frá Marimekko og glös frá Iittala sem ég tek fram þegar mikið stendur til. Kökudiskurinn og kertastjakarnir eru svo frá Aarikka.“ Þeir eru úr hvítmáludum við sem Piia segir mjög finnskt.

„Ég er mikið með svart og hvítt á heimilinu og borðbúnaðurinn passar því vel við annað sem ég á.“

Piia segir nær alla Finna baka jólastjörnur fyrir jól. „Það er hægt að nota venjulegt smjördeig úr búð og þá er þetta eins einfalt og hugsast getur. Það er líka hægt að nota sultu úr búð en ég geri mína sjálf.“ vera@365.is

FINNSKAR JÓLASTJÖRNUR

1 pakki smjördeig
sveskjusulta
flórsykur

Fletjið smjördeigið út. Skerið í litla ferninga. Setjið sultu á miðjuna og brettið fjögur horn inn að miðju (sjá myndir). Bakið við 225°C í 10 til 15 mínútur. Leyfið stjörnunum að kólna og stráðið flórsykri yfir.

Sveskjusulta

Sveskjur
vatn
konjaksskvetta ef vill

Setjið botnfylli af sveskjum í pott. Látið vatn fljóta rétt yfir. Sjóðið í 10-15 mínútur og hrærið með sleif. Bætið konjaksskvettu við ef vill.



Piia gerir finnskar jólastjörnur á hverju ári. MYNDIR/ANTON BRINK

GJÖF AF ÖLLU
HJARTA

Gjafakort Kringlunnar er gjöf af öllu hjarta. Þú færð kortið á þjónustuborði á 1. hæð við Hagkaup eða á kringlan.is

Kringlan

Gefðu gjöf sem gleður!



Eitt mesta úrval höfuðljósa frá **Petzl**, **Black Diamond** og **Silva**.
Verð frá 4.495,-



Jetboil Zip primus.
Verð 18.995,-



Smith, **Shred** og **Julbo** skíðagleraugu, mikið úrval!
Verð frá 4.995,-



Komperdell Wild Rambler göngustafir.
Verð 8.995,-



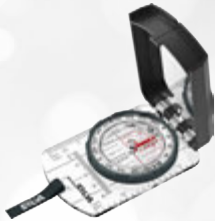
Smith skíðahjálmar í miklu úrvali!
Verð frá 9.995,-



Silva skrefamælar.
Verð frá 3.595,-



Black Diamond Trail Back göngustafir.
Verð 14.995,-



Silva Ranger S áttaviti.
Verð 6.495,-



Silva Pocket 10 sjónauki.
Verð 7.995,-



Laken hitabrúsar.
Verð frá 3.995,-



Marmot Aquifer 28 lítra
bakpoki með drykkjarlöngu.
Verð 25.995,-



Yaktrax Walk hálkugormar.
Verð 3.995,-



Yaktrax Pro hálkugormar.
Verð 5.495,-



Yaktrax Run hlaupagormar.
Verð 6.995,-



Marmot Kompressor Verve
32 lítra bakpoki.
Verð 27.995,-

Barna skíðapakki
tilboðsverð frá 38.064,-



Freestyle skíðapakki
tilboðsverð frá 79.188,-



Fullorðins skíðapakki
tilboðsverð frá 71.984,-



Gjafabréfin
okkar eru
tilvalin
jólagjöf

SJÓN ER SÖGU RÍKARI!



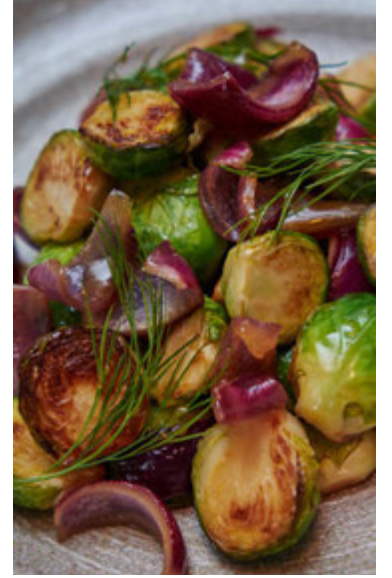
Rauðkálíð er klassískt meðlæti með jólasteikinni.



Appelsínu balsamik sveppirnir eru frískandi og skemmtilegt meðlæti.



Rjómalöguð villisveppasósa.



Rósakál með karmeluðum rauðlauk.



Matreiðslunemarnir Guðbjörg Líf Óskarsdóttir (t.v.) og Thelma Lind Halldórsdóttir starfa báðar á Fiskmarkaðinum í Reykjavík. MYNDIR/ANTON BRINK

Lyftir jólasteikinni upp í hæstu hæðir

● Þótt mikillar íhaldssemi gæti oft þegar kemur að jólasteikinni eru margir tilbúnir að prófa nýtt meðlæti. Tveir matreiðslunemar á Fiskmarkaðinum gefa lesendum ljúffengar uppskriftir að góðu meðlæti með jólasteikinni.

Matreiðslunemarnir Thelma Lind Halldórsdóttir frá Vestmannaeyjum og Guðbjörg Líf Óskarsdóttir frá Selfossi starfa báðar á Fiskmarkaðinum í Reykjavík. Þær eru báðar mikil jólabörn og reyna að verja sem stærstum hluta jólanna í faðmi fjölskyldna sinna og vina yfir jólahátíðina.

Að sögn Thelmu er jólamaturinn það besta við jólin. „Þá er ég helst að vísa í lyktina af reyktu hangilærinu sem afi minn reykir sjálfur, kartöflurnar í hvítu sósunni og auðvitað maltið og appelsínið. Á æskuheimili mínu er haldið fast í jólahefðir og amma og afi sjá að mestu leyti um eldamennskuna. Boðið verður upp á rækjukokteil með humri, kokteilsósu og sítrónu í forrétt. Í aðalrétt er fyrrnefnt reykt hangilæri, rauðkál, grænar baunir, rófur og kartöflur í uppstúf. Frómasinn hennar ömmu er í eftirrétt en hann inniheldur ananas.“

Guðbjörg Líf er líka íhaldssöm þegar kemur að jólum og jólamat og vill að allt sé eins á hverjum jólum. „Við böfum laufabrauð með fjölskyldu pabba og við systkinin berum út jóla-kortin saman á Þorláksmessu og skreytum einnig jólatréð. Á aðfangadag verður boðið upp á lambahrygg sem móðir mín eldar alltaf eins á jóluunum, sykraðar kartöflur, laufabrauð, rauðkál og góðu sósuna auðvitað. Eftir pakkana er boðið upp á heimalagaðan ís og mars-sósu.“

Thelma Lind og Guðbjörg Líf gefa lesendum hér fjórar einfaldar uppskriftir að ljúffengu meðlæti með jólasteikinni. starr@365.is

RÓSAKÁL MEÐ KARMELUÐUM RAUÐLAUK

700 g rósakál
2 rauðlaukar
40 g smjör
80 g púðursykur
2 msk. eplaedik

Rósakálið sett út í sjóðandi vatn og látið sjóða í 2 mínútur. Snöggkælt í ísköldu vatni. Á meðan er púðursykurinn settur á pönnu og látinn bráðna. Ediki er bætt út í og endað á því að setja kalt smjörið út í. Rauðlaukurinn er skorinn í bita og látinn út á pönnuna með karamellunni. Laukurinn látinn malla í 5-10 mín. Rósakálið skorið í helminga og léttsteikt á pönnu. Í lokin er lauknum bætt út á rósakálið.

RAUÐKÁL

1 rauðkálshaus, (u.þ.b. 1 kg)
1 epli
200 ml berjasaft
3 msk. eplaedik
3-4 negulnaglar
1 tsk. kanill
1 stk. anísstjarna
100 g púðursykur
salt

Kálið skorið í þunnar ræmur, eplið afhýtt og kjarnhreinsað og skorið í mjóa bita.

Kálið og epli sett í pott ásamt öllu hinu hráefninu. Soðið undir loki við vægan hita í um klukkustund. Lokið er tekið af síðustu mínúturnar til að vökvinn gufi upp og smakkað til með sykri og salti.

APPELSÍNU BALSAMIK SVEPPIR

5 portobellosveppir
40 ml balsamedik
70 ml teriyaki
1 tsk. chilikraftur
2 appelsínur

Safi úr appelsínu er kreistur og sigtaður. Öllu blandað í skál. Sveppirnir eru látnir liggja í vökvannum í 15 mínútur. Þá eru þeir léttsteiktir á pönnu og settir í ofn á 160°C í 15 mínútur. Sveppirnir eru skornir í nokkra bita og appelsínubörkur rifinn yfir þá.

RJÓMALÖGUÐ VILLISVEPPASÓSA

½ krukka þurrkaðir villisveppir
1 l vatn
50 g smjör
2 skarlottlaukar
1 rautt chili
4 sveppir
6 greinar timjan
300 ml rauðvín
150 g rjómaostur
300 ml rjómi
80 g smjörbolla (hveiti+smjör)

Litra af sjóðandi vatni er hellt yfir þurrkuðu sveppina og þeir látnir liggja í 10 mínútur. Sveppir sigtaðir með kaffipoka og vökvinn geymdur. Laukarnir og chili saxað niður og steikt á pönnu með smjöri ásamt timjan. Sveppirnir og þurrkuðu sveppirnir eru skornir í bita og steiktir með lauknum. Vatninu af sveppunum er þá bætt út í ásamt rauðvíninu og látið sjóða vel niður. Rjómanum og rjómaostinum er bætt út í og látið malla í smástund. Endað á því að setja smjörbolluna út í og láta sósuna þykkna. Smakkað til með salti og pipar.

KLASSÍSKAR HÁGÆÐA
ÍTALSKAR ULLARKÁPUR

CINZIA ROCCA

TÍMALAUS EINFALDLEIKI



Skoðið laxdal.is/yfirhafnir



BERNHARD
LAXDAL
Laugavegi 63 • S: 551 4422

Vertu vinur á
Facebook

Við komum því til skila fyrir jól



Munum eftir þeim sem okkur þykir vænt um í aðdraganda jóla. Taktu þér tíma til að senda fallega kveðju eða glaðning og við komum því hratt og örugglega til skila.

Jóla kort til fjölskyldu og vina

Margir opna jóla kortin á aðfangadag, aðrir opna þau jafnóðum og þau berast með póstinum og stilla þeim upp til skrauts í aðdraganda jóla. Það er aldrei of seint að byrja nýja hefð eins og að senda jóla kort til þinna nánustu.



Jólapakkar

Það er alveg sérstakt að fá sendan jólapakka í pósti. Fyrirhöfnin og ferðalagið gefa pakkanum einhvern ævintýraljóma svo hann verður jafnvel enn meira spennandi.

Á pósthúsunum er hægt að fá allt til innpökkunar og úrval af skemmtilegum gjafavörum.

Öruggir skiladagar fyrir jól

Pakkar

Utan Evrópu – **7. des.**
Til Evrópu – **14. des.**
Til Norðurlanda – **15. des.**
Innanlands – **21. des.**

Kort í A-pósti

Utan Evrópu – **10. des.**
Til Evrópu – **16. des.**
Innanlands – **21. des.**

Hlustar á jólalög allt árið

• Inger Ericson elskar jólin og hlustar í raun og veru á jólalög allan ársins hring. Hún fær alltaf gjöf frá Kertasníki á aðfangadagsmorgun og á heimili hennar eiga og mega allir hanga á náttfötunum á aðfangadag, hafa það kósí, gera það sem þeir vilja, njóta samvista og lífsins.

Inger Ericson getur svo sannarlega ekki þrætt fyrir að vera eitt það mesta jólabarn sem fyrirfinnst. Meðal þess sem veitir henni þann titil er sú staðreynd að hún hlustar á jólalög allan ársins hring.

„Ég grínast alltaf með að það sé þess vegna sem ég þurfi aldrei að taka inn geðlyf eða dvelja í þunglyndi. Það er þó einungis nánasta fjölskylda mín sem verður þess heiðurs aðnjótandi að hlusta á jólalögin með mér allan ársins hring, öðrum gef ég fri frá þeirri gleði frá svona miðjum mars fram í byrjun september því merkilegt nokk þá finnst öðru fólki þetta ekki alveg jafn gefandi og mér.“

Börnin mín hafa alist upp við þetta og þeim er alveg hætt að finnst þetta eitthvað skrítið og oftar en ekki syngja þau jafn dátt og ég með lögunum. Við fjölskyldan lifum fyrir fyrirbærið „skemmtilega hallærislegt“ og finnst hlutir eins og að syngja jólalög allan ársins hring bara skemmtilega halló,“ segir Inger.

Hún segist eiga mjög erfitt með að velja uppáhaldsjólaög en að sum þeirra veki aðeins dýpri minningar og gleði en önnur. „Til dæmis Jackson Five jólaplata og líka gömul jólaplata sem mamma spilaði alltaf sem ég veit ekki hvað heitir en hún innihélt lög eins og Aðfangadagskvöld og Ég kemst í hátíðarskap, en annars á ég góðar minn-

ingar um svo mörg lög að listinn yrði ansi langur ef ég ætti að telja þau öll upp.“

Von á litlum jólaálfum

Inger býr í Danmörku með börnunum sínum og tveimur börnum hans. „Hvort sem það var hluti af því að blanda saman tveimur fjölskyldum eða bara gleðin við að upplifa ólíka jólastemningu þá var svolítið gaman að upplifa „dönsk jól“ á síðasta ári. Það er gaman að segja frá því að flestir Danir setja ennþá kerti (ásamt seríum) á jólatrén sín og kveikja svo á þeim á aðfangadag eftir mat og syngja og dansa í kringum þau. Ég ætla ekki að segja þér hvað unglíngunum mínum fannst þetta þínleg hefð,“ segir Inger og hlær.

Það stækkar enn í barnahópnum hjá Inger og manni hennar fyrir þessi jólin en von er á tvíburum. „Það er viðeigandi að ég eigi von á tvíburum sem eru settir 1. janúar en þar sem ekki er venja að láta konur ganga með tvíbura fram yfir 38 vikur munu þessi jólabörn fæðast eigi síðar en 18. desember og eru því litlu jólaálfarnir í ár.“

Heilög gjöfin frá Kertasníki

Jólin eru ekkert nema hefðir í veröld Ingerar og snýst ein mikilvægasta þeirra um gjöf til hennar frá Kertasníki. „Allir sem þekkja mig vita að það skiptir mig engu máli



Fjölskylda Ingerar hefur gaman af öllu sem er „skemmtilega hallærislegt“ og eiga að sjálfsögðu allir meðlimir hennar eina góða jólaþeysu.



Inger Ericson er eitt mesta jólabarn sem um getur.

hvort ég fái jólapakka eða afmælisþakka, það er einungis einn pakki sem ég vil alltaf fá. Heilagi pakkinn er sá sem „Kertasníkir“ gefur mér og ég vakna við á aðfangadagsmorgun. Mismunandi aðilar hafa sinnt því mikilvæga hlutverki og var mamma fyrst.

Fyrstu jólin sem fyrrverandi manningun mín var úthlutað hinu mikilvæga hlutverki gleymdi hann því. Þegar hann sá hversu sár ég varð að vakna ekki við þann pakka sá hann til þess að ég myndi aldrei upplifa það aftur. Hann

spurði mig meira að segja hvort hann ætti að gefa mér þann pakka fyrstu jólin eftir að við skildum en ég hafði þegar hugsað fyrir því að elskuleg systir mín, hún Lotta, tæki að sér það hlutverk og hefði hún gegnt því þar til núverandi maðurinn minn tók við.“

Inger segist þó alls ekki vera nein öfgamanneskja og vill umfram allt að allir eigi góð, gleðileg og gæfurík jól. „Ef ég væri einhver svona „crazy lampoon-mamma“ þá væri það varla stemningin,“ segir hún og hlær. ljbjork@365.is.



- PASSAR VEL Á ÖLL HJÓL
- MJÖG ÖRUGGUR
- HANDHÆGUR
- RISPAR EKKI
- VERÐLAUNA HÖNNUN
- FÆST Í MÖRGUM LITUM



HENTAR
RACER OG
CYCLOCROSS
MJÖG VEL!







JÓLAGJÖF HJÓLREIÐAMANNINS

ABUS BORDO ER FYRIRFERÐALÍTILL OG HANDHÆGUR LÁS SEM AUÐVELT ER AÐ FERÐAST MEÐ.
HANN MÁ FESTA HVAR SEM ER Á HVADNA HJÓL SEM ER OG ÞVÍ FRÁBÆR OG ÖRUGG LAUSN FYRIR ALLT HJÓLREIÐAFÓLK.
ÞÚ GLEYMIR ÞESSUM EKKI HEIMA!



HJÓLA- OG SPORTVÖRUVERSLUNIN · FAXAFENI 7 · REYKJAVÍK · SÍMI 5 200 200

VERSLAÐU Á
WWW.GAP.IS



Stjarna
2.795

Stjarna
1.795

Glas
1.495

Pottur
2.795

Kertastjaki
4.495

Lúxus
löber
7.495

Stjarna
2.295

Kerti
3.495

Diska-
motta
895

GULL & KJÓLAR

Við erum með jólagjöfina frá þér til þín. Bjóðum einnig upp á mikið úrval af jólagjöfum fyrir heimilið og alla þá sem þér eru kærir.



Kjóll
9.995



Kjóll
6.495



Kimono
10.995

Blússa
6.995



Kjóll
9.995



Armband
2.795



Kragi
4.495



Leðurtaska
14.995



Trefill
5.495



Grafnar gæsabringur með parmesanosti og sósu að hætti Jónínu.



Réttinn er gott að hafa á brauði eða kexi með piparrótarsósu.

Fjölskyldan sameinast á aðventunni

• Jónína Lárusdóttir, skurðarbrettasmiður og eigandi Bifurkollu, er mikill matgæðingur. Hún heldur úti matarblogginu heimilismatur.com ásamt fjölskyldu sinni sem sameinast yfir kökum og kræsingum alla aðventuna. Aðdragandi jólanna er hennar uppáhaldstími á árinu.

Mér finnst ómissandi að gæða mér á góðum mat og smákökum í desember. Ég elska þennan tíma. Hollari matur bíður bara þar til eftir jól,“ segir Jónína Lárusdóttir þegar hún er spurð út í aðventuna. Jónína er mikill matgæðingur og snýst aðventan nánast öll um bakstur og mat.

„Desember á að snúast um samveru með sínum nánustu. Við stórfjölskyldan hittumst og bökkum heilu dagana og endum svo á að borða saman við kertaljós og arineld. Fyrir 1. desember erum við búin að baka nokkrar sortir og þann dag búum við til heitt súkkulaði með rjóma og kveikum á jólaþorpi sem við eigum. Það er dregið um það á hverju ári hver fái að stinga þorpinu í samband. Við erum einnig alltaf í dásæmdar saltfiski hjá tengdó 22. desember. Sem er alveg ómissandi hefð. Jólin koma ekki fyrr en við höfum fengið okkar árlega sólþurrkaða saltfisk.“ *heida@365.is*

GRAFIN GÆS

2 gæsabringur
gróft salt
1 msk. sinnepsfræ

1 msk. basilíka, þurrkuð
½ msk. óreganó, þurrkað
1 msk. timjan, þurrkað
1 msk. rósmarín, þurrkað
½ msk. salt
1 msk. sykurl
1 msk. dillfræ
1 msk. rósapípar, mulinn

Byrjið á að snyrta bringurnar og fjarlægja högl. Kjötíð er því næst hulið vel með grófu salti og geymt inni í ísskáp í ca. 1-1½ klst. Þá er saltíð skolað vel af og kjötíð þerrað. Við þetta skreppur kjötíð vel saman.

Blandið þá kryddblöndunni saman í skál eða á disk og veltið bringunum upp úr blöndunni. Pakkið síðan vel inn í plast og geymið í 1-3 daga í ísskáp.

Áður en bringurnar eru sneiddar niður er best að skafa kryddið vel af þeim. Gott er að skera þær niður í þunnar sneiðar og hafa góðan fláa á sneiðunum. Það er sniðugt að raða sneiðunum á bökunarpappír og setja því næst matarfilmu yfir og fletja sneiðarnar út með kökukefli. Þær verða falgri fyrir vikið og ekkert ósvipaðar carpaccio við það.

Með þessu er nauðsynlegt að hafa góðar sósur. Hægt er að gera pipar-

rótarsósu en hér er uppskrift að balsamik chutney-sósu sem passar mjög vel með. Gott er að nota ferskan parmesanost með þessum rétti.

Balsamik chutney-sósa

½ dl olía
2 msk. balsamedik
1 tsk. rífsberjahlaup
1 tsk. bláberjahlaup (eða rífsberja)
1 poki ristaðar furuhnetur eða kasjúhnetur
½ rauðlaukur, smátt saxaður
smá salt og pipar
piparrótarsósa
1 dós sýrður rjómi
3 msk. majónes
1 pakki piparrótarmauk (rauður pakki sem er yfirleitt hjá kryddinu í verslunum)
1 msk. sitrónusafi
1 msk. hunang
1 tsk. salt

Setjið hráefnin saman í skál og hrærið. Betra er að setja piparrótarmaukið smám saman við og smakka til. Sósan geymist vel í kæli í það minnsta í viku. Gott er að nota ristað baguette, góð brauð eða eitthvert gott kex með þessu. Einnig er hægt að vera bara með kjötíð og sósur. Þá er hægt að saxa smá steinselju út í sósuna.



Jónína segir aðventuna einkennast af góðum mat og kökum. MYNDIR/ERNIR

uppskrift

● SÆNSK JÓLAGLÖGG

Sænsk jólaglög er alltaf hressandi á aðventunni. Hér er góð uppskrift.

1 lítri rauðvín, helst kröftugt, til dæmis frá S-Afríku, cabernet sauvignon/shiraz
1½ dl hunang
2 cm fersk engiferótt
1½ tsk. kardimommufræ, mulin
1 kanilstöng
rifinn börkur af hálfri appelsínu

Hellið rauðvíni í stóran pott. Bætið við fljótandi hunangi, engifer, kardimommum, kanilstöng og appelsínuberki. Hitið rólega upp – alls ekki sjóða. Glöggina á að bera fram strax með piparkökum.



Vertu þú sjálf, líka um jólin

Stærðir 38-58

Verslunin Belladonna



belladonna

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460 • www.belladonna.is

Íslensk hönnun

Fallegu íslensku
goðaglösin fást hjá okkur
Verð kr. 2.800 stk.



Ungfrúin göða

Hallveigarstíg 10a - 101 Reykjavík
sími 551 2112 - www.ungfruingoda.is

barnajól**BÖRNIN Í SELJASKÓLA
SPURÐ UM JÓLIN**

Hvað gerist um jólin? Þá fæ ég pakka og við dönsu kringum jólatréð.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Bara eitthvert dót.

Áttu uppáhaldsjólasvein?

Já, Kertasníki, af því það er svo fallegt nafn.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í helli.

Alma Fenger
6 ára



Hvað gerist um jólin? Þá kemur Grýla.

Áttu uppáhaldsjólasvein?

Bjúgnakræki og Stúf.

Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir brjóta gluggann.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í fjöllumunum.

Hvaða mat viltu borða á jólinum? Ekkert.

Stefán Pétur Bragason
6 ára



Hvað gerist um jólin? Þá koma jólasveinarnir og gefa pakka og í skóinn.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Bangsa sem getur talað á ensku. Hann heitir Furby.

Áttu uppáhaldsjólasvein?

Pennan minnsta en ég man ekki hvað hann heitir. Ég elska hann, hann er skemmtilegastur.

Veistu hvað Grýla gerir? Hún setur börn í poka ef þau eru ekki stillt, hendir þeim í pottinn sinn og borðar.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í helli.

Hvaða mat viltu borða á jólinum? Grillað lambakjöt og folaldakjöt.

Máney Pura Kristjánsdóttir
6 ára

uppskrift**● SÍLD MEÐ EPLUM OG GRÁÐAOSTI**

Salt og nýmalaður svartur pipar
1½ dl ab-mjólk
125 g gráðaostur
2 msk. saxaður graslaukur
½ tsk. worchestershiresósa
3 dropar tabascosósa (3-4 dropar)
2 tsk. sítrónusafi
150 g selleristilkar
2 epli
200 g marineruð sild

Hreinsið og skerið selleristilkana í litla strimla á stærð við eldspýtur. Sjóðið í 1-2 mínútur og kælið. Hrærið saman ab-mjólkinni, rjómagráðaostinum, graslauknum, worchestershiresósunni, tabascosósunni og sítrónusafanum og bætið selleristilkunum við. Skrælið og kjarnhreinsið epli og skerið það í bita og hrærið öllu saman. Blandið síldinni varlega saman við.

Höfundur: Árni Þór Arnórsson
Uppskrift: gottimatinn.is



göðgæti frá Jóa Fel

Tindrandi Frostrós að hætti Jóa Fel

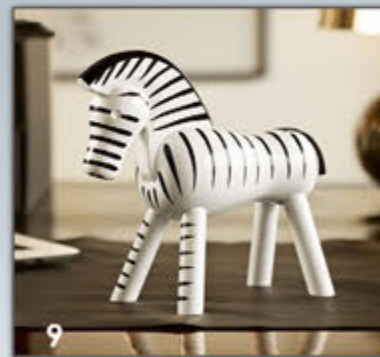
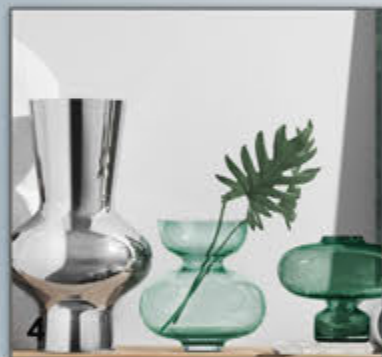
Glitrandi fögur súkkulaðiterta með súkkulaði- og krókantbotnum. Lagskipt með fersku hindberjahlaupi og flauelsmjúku trufflusúkkulaðikremi. Hjúpuð með drifhvítum sykurmassa.



**Jói
Fel**

BAKARÍ

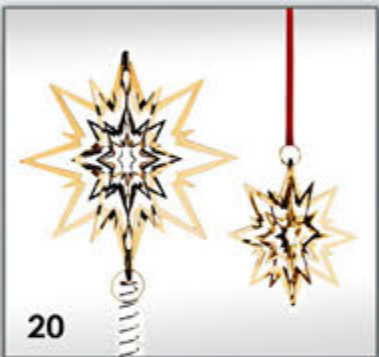
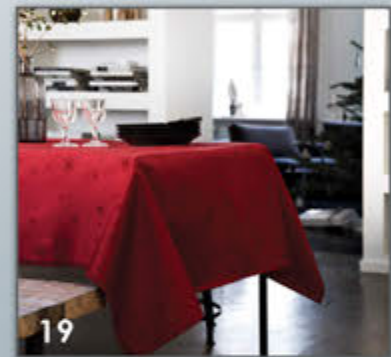
Holtagarðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær & Hringbraut



1. Kitchenaid hrærivél. Verð frá 89.990kr 2. Bjorn Wiinblad vasi. Verð 19.990kr. 3. Royal Copenhagen bolli. Verð 3.990kr. 4. Georg Jensen Alfredo. Verð frá 22.390kr.
5. Georg Jensen veggklukkur. Verð frá 14.900kr. 6. Rosendahl kertaglös. Verð 1.490kr. 7. Georg Jensen Ellipse. Verð frá 9.980kr. 8. WMF keramik pönnur, 24cm og 28cm. Verð 19.990kr.
9. Kay Bojensen sebrahestur. Verð 15.890kr. 10. Rosendahl karafla og 2 glös. Verð 4.995kr. 11. Orrefors Discus kertaskál. Verð 5.700kr. 12. Rosendahl kaffikanna. Verð 9.990kr.
13. Petit jour barna matarsett. Verð 6.650kr. 14. Kosta Boda Brick. Verð 6.980kr 15. Royal Copenhagen kaffibolli og undirskál. Verð 8.725kr. 16. Kay Bojensen söngfugl. Verð 12.500kr.
17. Georg Jensen aðventustjaki. Verð 15.550kr. 18. Holmegaard Cabernet 36cl. Verð 2.690kr. 19. Georg Jensen Damask, jóladúkur. Verð frá 38.800kr.
20. Georg Jensen, jólatoppur. Verð frá 14.400kr. 21. Georg Jensen eldhúsrúllustatif. Verð 12.490kr. 22. Georg Jensen sósuaua. Verð frá 4.490kr.
23. Georg Jensen skóhorn Voyage. Verð 12.990kr. 24. Georg Jensen, Desember tales. Verð frá 1.990kr. 25. WFM hnifaparasett Palamero 30stk. Verð 19.980kr
26. Royal Copenhagen, stjórnumerkjastyttur. Verð 24.890kr. 27. Kitchenaid magnetic blender. Verð 94.990 28. Silit rautt silargan pottasett 4stk. Verð 99.995 kr.
29. Alligator chopper. Verð frá 2.490kr. 30. Holmegaard jólaglas 2015. Verð 2.990kr. Georg Jensen jólaórói. Verð frá 3.370kr. Holmegaard jólaórói. Verð frá 2.760kr.



Allir fá þá eitthvað fallegt



BÓKAJÓL

VALGEIR GUÐJÓNSSON

Fátt toppar góða bók



Valgeir Guðjónsson tónlistarmaður segist ekki vera jólabarn samkvæmt stífustu viðmiðunarkvörðum. „Mér hefur fundist upptaktur jólaanna vera full efnislegur og annarsamur en jólin sjálf eru afskaplega gleðileg í mínum hug og hjarta, enda hefur dagskíman þá lengst um nokkrar sekúndur og von er á aukinni birtu.“

Lestu margar bækur um jólin?

„Allar sem koma á heimilið, það toppar fátt það að sökkva sér í spánýja bók.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju?

„Þær eru nokkrar eftirminnilegar. Þegar ég var ungur

Valgeir Guðjónsson minnst góða bóka frá barnæsku.

drengur hreifst ég mjög af bókunum um Árna í Hraunkoti, fátækan sveitadreng í Rangárvallasýslu sem eignaðist þyrilvængju og tókst á við bruggara og smyglara. Síðan kom Grímur grallari sterkur inn. Mér þótti vænt um þegar ég komst að því að við John Lennon deilum aðdáun á þeim bókum. Ég hef lengi ætlað mér að komast yfir þær á frummálinu þar sem Grímur heitir William. Í allra seinustu tíð verð ég að nefna Örnefi Ófeigs sem gripu mig heljartökum, ótrúleg lesning. Afleggjari Auðar Övu er önnur uppáhaldsjólabók sem situr blýföst í sálinni. Annars erum við Íslendingar auðvitað svo stálheppnir að eiga þessa frábæru flóru eða öllu heldur fínu skálda og rithöfunda.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Þetta er alltaf jafn erfitt, því það er af svo mörgu afbragðsgóðu að taka!“ *elin@365.is*



„Ef ég hefði ekki skrifað það niður hvað við þyrftum í raun mikinn rjóma yfir jól, myndi ég örugglega kaupa of lítið. Það er ekki hægt að gera sér í hugarlund að nokkur fjölskylda noti í alvöru að minnsta kosti fjóra lítra af rjóma á aðfanga- og jóladag.“ MYND/ANTON BRINK

Jólainnkaupin í Excel

● Svanhildur Hólm Valsdóttir heldur utan um öll jólainnkaup í Excel; bæði yfir mat og gjafir. Þannig kemst hún meðal annars hjá því að kaupa of lítinn rjóma og dregur úr líkum á því að einhver fái sömu jólagjöfina ár eftir ár.

Ég er með svolítið listablæti. Þannig bý ég iðulega til lista yfir alls konar hluti sem ég geri og eins ef ég er að fara eitthvert. Oft þarf að muna sömu hluti svo mér finnst fínt að búa til lista í Excel og endurnýta þá,“ segir Svanhildur.

Grunnskjalið frá mömmu

Árið 2003 ákvað hún að halda jól upp á eigin spýtur í fyrsta sinn. „Fram að því hafði ég alltaf verið fyrir norðan; annaðhvort hjá mömmu og pabba eða hjá þáverandi tengdó. Þetta ár skipti ég bæði um vinnu og mann sem gerði það að verkum að ég þurfti að vera í Reykjavík um jólin. Og þá voru góð ráð dýr. Mamma bjó til skjal með uppskriftum að öllu sem ég þurfti að elda og gera til að þetta yrðu (að mínu mati) alvöru jól. Í skjalinu voru meira að segja tímasetningar þannig að það færi ekki á milli mála hvenær þyrfti að gera hvað.“

Svanhildur var að vinna fram á Þorláksmessukvöld þetta fyrsta ár og komst að þeirri niðurstöðu að það væri skynsamlegast að láta eiginmanninn, Loga Bergmann, sjá um innkaupin. „Þar sem þau urðu að vera nákvæm bjó ég til plagg með öllu því helsta úr skjalinu hennar mömmu með útlistunum. Hrisgrjónin þurftu jú nauðsynlega að vera River og niðursoðnu ávextirnir máttu ekki vera drasl. Þá tók ég fram í hvaða verslunum vörurnar fengjust og hvar í hillunum þær væri að finna. Þannig eru kælivörur flokkaðar sér, niðursuðvörur sér, brauð og korn og svo framvegis. Logi hélt að ég væri endanlega gengin af göflunum þegar hann fékk listann í hendur en komst fljótt

að því að auðvitað gerði þetta alla hluti einfaldari. Núna kvartar hann hástöfum ef listinn er ekki vandlega flokkaður eftir deildum.“

Ótæpilegt magn af rjóma

Aðspurð segir Svanhildur alltaf það sama í jólamatinn. „Við erum með hamborgarhrygg og ekki dugir minna en fimm kílóa hlunkur.“

Beðin um að nefna nokkrar ómissandi vörur úr grunnskjalinu segir Svanhildur til dæmis ekki mega gleyma jólamatnum handa köttunum en hann er, ólíkt jólamat mannfólksins á heimilinu, ekki alltaf sá sami. „Þeir hafa til dæmis fengið nautalundir og hreindýrakjöt og ég hef átt mjög gáfulegar samræður við starfsmenn í kjötbörði vegna þeirra innkaupa. Annað ómissandi eru afhýddar möndlur fyrir möndlugrautinn, jólaserviættur, kerti og ótæpilegt magn af rjóma. Ef ég hefði ekki einhvern tímann skrifað það niður hvað við þyrftum mikinn rjóma myndi ég örugglega kaupa of lítið. Það er ekki hægt að ímynda sér að nokkur fjölskylda noti í alvöru að minnsta kosti fjóra lítra af rjóma á aðfanga- og jóladag.“

En hafa listarnir auðveldað þér að fylgjast með hækkun á verði matarkörfunnar á milli ára? „Ég man eftir því að hafa keypt jóla-

mat fyrir um 35 þúsund fyrir tíu árum og hugsa að upphæðin hafi tvöfaldað síðan þá. En hafa þarf í huga að fjölskyldan hefur stækkað með fleiri börnum og svo hafa kærustur og kærastar bæst við. Í dag er þetta vissulega mjög há upphæð en þetta er líka matur í nokkrar risavaxnar máltíðir fyrir sjö til þrettán manns,“ segir Svanhildur en samtals eru börn hennar og Loga sjö.

En fylgir listanum hagræði og tímasparnaður? „Já, ég fer yfir skápana fyrir jólin og athuga hvað er til og stilli innkaupin af miðað við það.“

Gefur um 40 gjafir

Svanhildur heldur líka lista yfir jólagjafirnar enda gefa þau hjónin um fjörutíu gjafir. „Inni í því eru reyndar líka gjafir á milli systkina og ýmsar smágjafir.“ Svanhildur er svo með annan lista yfir þær gjafir sem fjölskyldan fær. En hvaða tilgangi þjóna þessir listar? „Maður er svo stórkostlega fyrirsjáanlegur. Þeir koma til dæmis í veg fyrir að ég gefi einhverjum teppi þrenn jól í röð og að Logi fái alltaf peysu.“

Aðspurð segist Svanhildur forðast búðir eins og hún geti í desember. „Við klárum gjafakaupin að mestu í nóvember, en eitthvað dettur inn á öðrum tímum. Við höfum meira að segja náð að kaupa sniðugar jólagjafir í janúar. Hins vegar lentum við í því í hitteðfyrria að finna nokkrar gjafir inni í skáp milli jóla og nýárs. Þeim höfum við hreinlega gleymt en það var auðvitað af því okkur láðist að færa þær inn á listann.“

vera@365.is

EINFALT AÐ SKILA EÐA SKIPTA



Hagkaup býður upp á 60.000 vörutegundir og því er auðvelt að finna gjöf við allra hæfi. Munið að biðja um skilamiða.

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

STYTTRI FERÐALÖG, LENGRI FAÐMLÖG UM JÓLIN



JÓLAGJAFABRÉF FLUGFÉLAGS ÍSLANDS

Fullorðinsbréf: **19.500 kr.***

Barnabréf: **10.850 kr.****

Jólagjafabréfið er ferðalag í hlýjan faðm og dekur og er fullkomin gjöf fyrir ferðaglaða ættingja og vini á öllum aldri. Hvern viltu knúsa núna? Eftir áramót? Í vor? Jólagjöfina í ár er einungis hægt að kaupa og bóka á **flugfelag.is**

Jólagjafaflug er hægt að bóka frá 29. desember 2015 til 29. febrúar 2016 fyrir ferðatímabilið 6. janúar til 31. maí 2016. Frá 1. júní til 1. desember 2016 gildir gjafabréfið sem inneign upp í önnur fargjöld. Nánar um skilmála á **flugfelag.is**

* Flug fram og til baka og flugvallarskattar
Gildir ekki í tengiflug í gegnum Reykjavík

** Fyrir börn á aldrinum 2-11 ára



FLUGFÉLAG ÍSLANDS



tónleikar

● **MÓTETTUKÓR HALLGRÍMSKIRKJU** heldur þrenna tónleika á aðventunni þar sem kórsöngur skreyttur orgelleik og málmblaestri verður í sviðsljósinu. Á efniðskránni er hátíðleg adventu- og jólatónlist þar sem ofnir eru saman þýskir barokksálmur eftir Praetorius, Gabrieli og Eccard í bland við lúðragjöll og orgelhljóm Klaisorgelsins. Auk þess verða fluttir sjaldheyrðir enskir jólasöngvar, nýjar íslenskar jólaperlur og fjöldinn allur af þekktum og hljómfögum jólasálmum í hátíðlegum búningi. Haldnir verða þrennir tónleikar í Hallgrímskirkju, laugar daginn 5. desember kl. 17, sunnudaginn 6. desember kl. 17 og þriðjudaginn 8. desember kl. 20. Stjórnandi er Hörður Áskelsson.

Jólavörur í úrvali



Hurðakrans
3.199kr

Luktir
verð frá
2.999kr



Glervasi
2.499kr

Kertahús
1.299kr

Hreindýrahaus
á vegg
4.999kr



Lampi
5.999kr

Engill
749kr



Glerkúpull
með plötu
4.999kr

HAGKAUP
Skemmtilegast að verja



Andrea Ida er himinlifandi með nýju hrærivélina sem hún hlaut í vinning og er því ekkert að vanbúnaði að baka margar sortir í fæðingarorlofinu. MYND/VILHELM

Steinakökur sigruðu

● Andrea Ida Jónsdóttir varð hlutskörpust í smákökukeppni Kornax nýverið. Hún tefldi fram þýskri smáköku með kókos- og pekanhnetutoppi.

Af hverju ákvað ég að taka þátt? Nú auðvitað til að vinna blessaða vélinu," segir Andrea glaðlega en hluti af fyrsta vinningi keppinnar var forlata Kitchenaid-hrærivél. „Þetta er fimmta árið í röð sem ég tek þátt og ég hef ætlað mér sigur í hvert sinn. Í ár var ég reyndar að hugsa um að sleppa því að vera með því ég eignaðist barn fyrir aðeins þremur vikum. En þegar til kom gat ég ekki sleppt því," segir hún og hlær.

Andrea segist hafa mjög gaman af að baka þó hún hafi ekki getað gert mikið af því upp á síðkastið. „Ég var bara með gamla Kenwood-vél frá mömmu sem var farin að leka olíu. En nú ætti ég að geta bakað eins og mig lystir enda búin að vinna Kitchenaid-vélinu sem ég hélt að ég þyrfti að gifta mig til að fá.“

Vinningssmákakan er afar girnileg. „Þetta er súkkulaðibitakaka með kókospekanhentugumsi ofan á og skreytt með bræddu súkkulaði," lýsir Andrea. Síðustu fjögur skiptin hefur hún skilað inn kökum sem hún hefur þróað sjálf en í ár ákvað hún að auðvelda sér leikinn af augljósum ástæðum. „Ég fékk þessa uppskrift að þýskum smákökum frá mömmu, en hún er þýsk. Ég hafði smakkað þær nokkrum sinnum í gegnum tíðina og alltaf þótt þær góðar.“

Andrea segir kökurnar alls ekki flóknar. „Þetta er bara dæmigerð smákaka. Síðan hrærir maður hræfnunum sem fara í toppinn saman, lætur stífna í kæli og smyr því loks ofan á hverja köku.

Hún býst við að baka þó nokkra skammta af kökunum fram að jólum. „Það eru þó nokkuð margir búnir að boða komu sína til að smakka verðlaunasmákökuna. Þeir gestir sem kíkja á litla manninn ættu ekki að verða sviknir af heimsókninni," segir hún glaðlega.

solveig@365.is

STEINAKÖKUR

230 g Nóa Sírfús súkkulaðidropar
3 msk. mjúkt smjör
2 egg
1/3 bolli + 3 msk. sykur
1/2 tsk. vanilludropar
100 g Kornax-hveiti

Hitið ofninn í 180°C.

Bræðið saman smjör og súkkulaði yfir vatnsbaði, hrærið í.



Hrærið saman egg, vanilludropa og sykur í skál, leggið til hliðar.

Hrærið saman Kornax-hveiti og lyftiduft.

Setjið nú kælt súkkulaði og smjör saman við eggja-blönduna og bætið því næst hveitiblöndunni við.

Setjið deigið í ísskáp í ca. 10-15 mínútur.

Setjið smjörpappír á bökunarplötu. Setjið með teskeið á klædda bökunarplötu og bakið í ca. 10 mínútur.

Toppur

1 bolli dósamjól (evaporated milk)
1 bolli sykur
3 eggjarauður
1/2 bolli mjúkt smjör
1 tsk. vanilludropar
1 1/3 bolli rífið kókosmjöl, ristað í ofni þar til gyllt
1 1/4 bolli pekanhnetur, saxaðar
140 g bræddir hjúpdropar, ljósir

Dósamjól, sykur, eggjarauður og smjör sett í skaftpott og hitað við meðalhita, hrært þar til þykkar (ca. 12 mínútur).

Takið af hitanum og bætið vanilludropum, ristudu kókosmjöli og pekanhnetum við og hrærið saman.

Kælið í nokkrar mínútur eða þar til hægt er að smyrja ofan á kökurnar. Skreytið með bræddum dökkum eða ljósum hjúp. Geymið í kæli í góðu boxi.

VINSÆLASTA SMÁKAKAN?

Hvern hefði grunað að Nóa lakkrís og Sírius súkkulaði, blandað saman, yrði grunnurinn að einni af vinsælustu smákökuuppskriftum á Íslandi? Vinsældir lakkrístoppa aukast ár frá ári og eru þeir orðnir að órjúfanlegri hefð í kringum hátíðarnar á fjölmörgum heimilum. Viðhaltu hefðunum – eða skapaðu nýjar – með bökunarvörunum frá Nóa Síriusi.

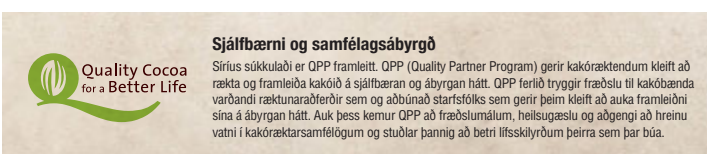


Nóa lakkrístoppar

3 stk. eggjahvítur
200 g púðursykur
150 g Sírius rjómasúkkulaði
150 g Nóa lakkrískurl

Stíffbeytið eggjahvítur og púðursykur. Saxið súkkulaðið smátt. Blandið lakkrískurl og súkkulaði varlega saman við stíffbeyttu eggjahvítunum. Látið á plötu með teskeið.

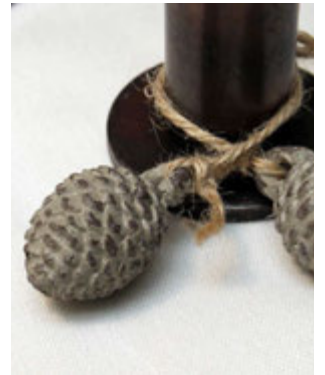
Bakið í miðjum ofni við 150°C í 15-20 mín.
Ath! Hiti og tími getur verið breytilegur eftir ofnum.



Sjálfbærni og samfélagsábyrgð

Sírius súkkulaði er OPP framleitt. OPP (Quality Partner Program) gerir kakóræktendum kleift að rækta og framleiða kakóið á sjálfbæran og ábyrgan hátt. OPP ferlið tryggir fræðslu til kakóbændur varðandi ræktunaraðferðir sem og aðbúnað starfsfólks sem gerir þeim kleift að auka framleiðni sína á ábyrgan hátt. Auk þess kemur OPP að fræðslumálum, heilsugæslu og aðgengi að hreinu vatni í kakóræktarsamfélögum og stuðlar þannig að betri lífsskilyrðum þeirra sem þar búa.





Matarstellið, sem var keypt á Sri Lanka, setur ekki síst svip á borðið en það fengu Dagrún og eiginmaður hennar í brúðkaupsgjöf. MYNDR/GVA

Undir skandinavískum áhrifum

• Dagrún Briem bjó í Danmörku um nokkurra ára skeið og er hrifin af skandinavískum stíl og fagaðri hönnun. Þegar leitað var til hennar um að leggja á jólaborð lék hún sér með hvíta, græna og gráa tóna. Útkoman minnir á snævi þakinn skandinavískan jólaskóg.

Ég hef alltaf verið hrifin af jarðlitum og þá sérstaklega gráum tönnum. Einhverjum kann að finnast það skrítið en mér finnst þeir hlýr.

Dagrún skreytir alltaf jólaborðið en passar þó að ofhlaða það ekki með skrauti. „Mér finnst jólamaturinn svo mikið skraut í sjálfu sér og vil leyfa honum að njóta sín. Ég er þó yfirleitt með einhverjar stjörnur, greinar og annað í þeim

dúr.“ Að þessu sinni gerði Dagrún diskaskraut úr tuja-greinum sem hún batt saman í hring. „Ég fékk þessa hugmynd á Pinterest og ætlaði upphaflega að nota rósmarín-greinar. Ég rakst svo á þessi fínu greinabúnt í Blómavali og ákvað að klippa þau niður. Ég valdi hæfilegar greinar og batt þær saman með snæri. Ef þær voru eitthvað villtar trimmaði ég þær aðeins til. Restina setti ég svo í vasa með rauðum berjum en þau eru að

mínu mati algerlega ómissandi.“ Annað skraut keypti Dagrún í Garðheimum. „Stjörnurnar eru úr trjáberki sem er svolítið grátóna svo ég valdi grá kerti í stíl.“

Matarstellið setur svo ekki síst svip á borðið. „Það fengum við hjónin í brúðkaupsgjöf. Það er keypt á Sri Lanka og aðeins tekið fram á jólum, páskum og í skírnarveislum. Þegar það er á borðum stendur því alltaf mikið til.“

Dagrún og eiginmaður hennar Guðjón Gústafsson eiga þrjú börn og hafa þau haldið jólin upp á eigin spýtur síðan fyrsta barnið fæddist. „Stundum höfum við boðið skyldfólki til okkar og í ár verðum við að öllum líkindum með gesti.“

Spurð um borðhaldið segir Dagrún það eins hefðbundið og hugsast getur. „Krakkarnir fá að opna einn pakka fyrir mat og á slaginu sex óskum við hvert öðru gleðilegra jóla og setjumst að borðum. Við erum með hamborgarhrygg með ananashringjum, brúnuðum kartöflum, hunangsrauðvínssósu og rósakáli, sem er reyndar aðeins fyrir mig, og hlustum á útvarpsmessuna á meðan við borðum. Að því loknu er gengið frá og vaskað upp en þar sem stellið er með gyllingu þarf að vaska það upp í höndunum. Á meðan reynir á þolinmæði barnanna eins og vera ber. Loks er byrjað á þökkunum en síðar tekin pása til að borða ris à l'amande. Að síðustu er ráðist á það sem eftir er af þökkunum.“

Dagrún er annar eigandi Roundabout, hönnunar- og mark-



Dagrún segir jólaborðhaldið á hennar heimili eins hefðbundið og hugsast getur og þannig vill hún hafa það. MYNDR/GVA

.....
ÉG PASSA MIG Á ÞVÍ AÐ OFHLAÐA EKKI BORÐIÐ MEÐ SKRAUTI. MÉR FINNST JÓLAMATURINN SVO MIKIÐ SKRAUT Í SJÁLFU SÉR OG VIL LEYFA HONUM AÐ NJÓTA SÍN.

aðsstofu. Í vinnunni fær hún útrás fyrir því að teikna og vera skipandi og smitast það yfir á heimilið þar sem smekkvísir ræður.

Þegar kemur að jólatrénu segir Dagrún hins vegar allt leyfilegt. „Fyrst það er á annað borð verið að höggva þessi tré finnst mér þau eiga það skilið að vera almennilega skreytt og ég er sérstaklega veik fyrir hvers kyns hallærislegu jólaskrauti. Ég reyni yfirleitt að bæta í safnið á ferðalögum og síðasta viðbótin er glimmerskreytt frelsisstytta sem ég keypti í New York. Hún er asnalega stór og það gerir gæfumuninn.“ vera@365.is

ALDA DÍS

HEIM



ÚTGÁFUTÓNLEIKAR

Kemur út 27. nóvember

26. nóv. kl. 20 Frystiklefinn, Rifi
 3. des. kl. 20 Harpa, Reykjavík

ICELAND
 SYNC

365

barnajól**BÖRNIN Í SELJASKÓLA
SPURÐ UM JÓLIN**

Hvað gerist á jólnum? Guð á afmæli.

Hvað gerir þú um jólin? Fer oft út, á sleða og snjóbretti.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Lego og bíla.

Þekkirðu jólasveinana? Já, Stekkjastaur, Stúf, Giljagaur, Kertasníki.

Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir opna gluggann og teygja sig til að setja í skóinn.

Hvaða mat viltu borða á jólnum? Lambakjöt, gæs, kjúkl-ing.

Kristján Helgi Garðarsson
6 ára



Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Spjaldtölvu.

Áttu uppáhaldsjólasvein? Já, það er... ég man það ekki.

Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir eru með poka og setja dótið ofan í skóinn.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í fjöllumum.

Hvaða mat viltu borða á jólnum? Ég vil borða svið, það er uppáhaldskjötið mitt.

Fríða Björk Jónsdóttir
6 ára



Hvað gerist um jólin?

Við fáum jólamat og jólasveinarnir koma.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Talstöð.

Áttu uppáhaldsjólasvein?

Já, Stúf af því hann er svo lítill.

Hvað gerir Grýla? Tekur börn sem eru óþekk.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Hjá henni Grýlu í helli.

Hvaða mat viltu borða á jólnum? Svinakjöt.

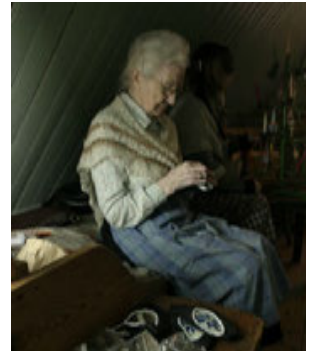
Hilmir Hrafn Benediktsson
6 ára

gamlir siðir

● **STAURVIKA** Á jólaföstudni var allt kapp lagt á að klára alla ullarvinnu fyrir jól. Mikil vinnuharka ein-kenndi því alla aðventuna og síðustu vikuna fyrir jólin var gengið mjög hart að fólki. Allt heimilisfólk, bæði húsbændur og hjú, þurftu þá að grípa til ýmissa ráða til að halda sér vakandi. Þessi harðasta vinnuvika fyrir jól var oft nefnd staurvika þar sem fólk spennti hreinlega upp á sér augun með smáspýtum eða fiskibeinum, „baulubein úr þorskhöfði eða eyruggabein úr fiski. Var þá skorið inn í beinið eða spýtuna til hálf, en haft heilt hinum megin, og



gerð á lítil brotalöm og skinninu á augnalokinu smeygt inn í lömina. Stóðu þá endarnir í skinnið og klemmdu að, og var þá mjög sárt að láta augun aftur," segir í Lesbók Morgunblaðsins þann 24. desember 1948. Ekki hafa nein grið verið gefin og húsbændur sáu jafnvel sjálfir um að smeygja vöku-staurum á vinnufólkið ef það sofnaði yfir vinnunni. Stundum var fólki þó gefinn aukaskammtur af mat þegar verst lét sem var þá kallaður „staurbiti“.



Oft gat reynt erfitt að halda sér vakandi í harðri vinnutönn aðventunnar. Myndin er tekin á Árbæjar-safni.

Knorr færir þér hátíðarkraftinn

Settu hátíðarkraft í sósuna með Knorr – kraftinum sem þú þekkir og treystir!



...KEMUR MEÐ GÓÐA BRAGÐIÐ!

gamli siðir

● **KVÖLDSKATTUR** Sá siður tíðkaðist langt fram á 19. öld, helst á Norðurlandi, að skammta heimilisfólki sérstaklega ríflega í kvöldmatinn einu sinni á jólaföstudunni. Enginn ákveðinn dagur var ætlaður til þessa, kvöldskatturinn varð að koma öllum á óvart. „Húsfreyja ljét ekki á neinu bera, en fór á sama tíma og vant var fram í búr til að skamta. En nú skamtaði hún fólki sínu á stór föt eða diska alt hið besta, sem til var: hangikjöt, magál, sperðil, pottbrauð og flatbrauð og nóg við af floti og smjöri. Varð þá jafnan uppi fótur og fit, er slíkar sendingar komu inn öllum að óvörum. Varpaði fólkið þá í snatri frá sjer rokkum, snældum, þrjónum og hverri annari handavinnu, og settist fagnandi að snæðingi,“ segir í Lesbók Morgunblaðsins, 24. desember 1948. Átti skammturinn að vera nógu ríflegur til að ekki tækist að klára hann um kvöldið. Helst átti fólk að geta geymt sér einhvern hluta kvöldskattsins til að geta gripið í hann næstu daga á eftir.



JÓLATÓNLEIKAR Karlakór Reykjavíkur heldur árlega adventutónleika sína í Hallgrímskirkju á adventunni. Haldnir verða þrennir tónleikar, laugardaginn 12. desember kl. 17 og sunnudaginn 13. desember kl. 17 og 20. Aðalgestur kórsins þetta árið er sópransöngkonan Sigrún Hjálmtýsdóttir, Diddú, sem hefur komið fram með Karlakór Reykjavíkur víða um lönd, en þetta er í fyrsta sinn sem hún skreytir adventudagskrá kórsins. Stjórnandi er Friðrik S. Kristinsson.



„Það fóru tvö kvöld í að teikna upp og reikna út stærðir. Pabbi er verkfræðingur og ég hef lært ýmislegt af honum,“ segir Lilja.

Geng yfirleitt alltaf aðeins of langt

● Lilja Bjarnadóttir sáttamiðlari bakaði iðulega piparkökuhús fyrir jólin með foreldrum sínum sem barn. Eftir að hún fullorðnaðist urðu húsin stærri og flóknari. Í ár útfærði Lilja minnismerkið um Thomas Jefferson í Washington.

Ég ætlaði eina helgi í þetta. Þetta urðu hins vegar tvær helgar og nokkur kvöld. Ég geng yfirleitt aðeins of langt, get ekki hætt þegar ég er byrjuð,“ segir Lilja Bjarnadóttir sáttamiðlari en hún leggur afar mikinn metnað í piparkökuhúsin sín. Yfirleitt líða þrjú ár á milli þess að hún skellir í hús, þar sem smíðin tekur á þolinmæðina. Í ár útfærði hún minnismerkið um Thomas Jefferson í Washington í piparkökudeig og sykurmassa.

„Það fóru tvö kvöld í að teikna upp og reikna út stærðir. Pabbi er verkfræðingur og ég hef lært ýmislegt af honum,“ segir hún spök. „Það þurfti styrkingar hér og þar og nokkrar tilraunir áður en allt stóð. Ég notaði til dæmis bráðinn sykur inn í kúluna til að hún félli ekki saman. Hvítu súlurnar eru úr sykurmassa og ég setti litla kökupinna innan í þær til styrkingar. Svo tók við dúlleri við að setja saman og skreyta,“ útskýrir Lilja.

„Reyndar fór heill dagur í að búa til styttna af Jefferson. Ég klæddi lítinn trékarl með sykurmassa og setti inn í hvelvinguna, hann heldur á stjórnarskránni og allt. Kærastinn minn stoppaði mig af þegar ég ætlaði



Lilja Bjarnadóttir sáttamiðlari ræðst ekki á garðinn þar sem hann er lægstur í piparkökuhúsagerð. MYND/GVA



að fara að setja áletranirnar innan á veggina,“ segir Lilja hlæjandi og viðurkennir að gleyma sér í smáatriðum. „Ég eyddi til dæmis miklum tíma í að skreyta fyrsta húsið sem ég gerði að innan. Það sást svo auðvitað ekkert þegar húsið var komið saman.“

Hvernig ætlarðu að toppa þetta? „Ja, ég gæti kannski tekið hin minnismerkin í Washington, gert safn.“ heida@365.is

PIPARKÖKUHÚS

150 g smjör
150 g púðursykur
1½ dl síróp
engifer á hnífsoddi
3 tsk. kanill
½ tsk. negull
2 tsk. natrón
1 egg
5-600 g hveiti
brjóstsykurmýlsna í gluggagler

Setjið allt í pott nema egg og hveiti. Hærið stöðugt í þar til suðan kemur upp. Takið pottinn af hellunni og blandið eggi og hveiti út í. Setjið deigið á borð og hnoðið og fletjið út á bökunarplötu. Leggjið snið af piparkökuhúsi ofan á og skerjið út. Til að setja gler í glugga, myljið brjóstsykur með því að setja hann í poka og brjóta með t.d. kjöt-hamri. Bakið við 200°C í u.þ.b. 10 mín. Þegar kökurnar eru búnar að bakast í ca. 2-3 mínútur, takið þá plötuna út og stráðið mylsnunni í gluggagötin og bakið áfram restina af tímanum. Mylsnan bráðnar upp í gluggann og býr til „gler“. Takið af plötunni meðan kökurnar eru heitar. Límið húsið saman með bræddum sykri og skreytið með glassúr og sælgeti. Þessi uppskrift hentar líka í piparkökur.

Uppskriftina sem Lilja notaði í húsið er fengin af belgur.net



Fallegar, klassískar og vandaðar leðurtöskur í jólapakkann hennar



Yndislega mjúkir sloppar

Litir ljós og svartur.

Jólatilboð 11.990 kr. Fullt verð 15.990 kr.

FRIIS
COMPANY

Kringfunni, 1. hæð s. 534 0066





kemur við sögu á hverjum jólum



Við höfum bakað níu sortir af ljúffengum jólasnákökum þessi jól og sett þær í eiguleg box. Prófaðu nýju lakkrískökurnar, döðlukökurnar eða kókoskökurnar.



Nældu þér í jólasnákökur frá Frón í næstu verslun



www.fronkex.is

tl.is

TÖLVU LISTINN

TÖLVUVÖRUR



ASU-P2520LAX00222H

ASUS

JÓLAFARTÖLVAN Í ÁR!

Fullkomin og glæsilega hönnuð með hröðum Intel i3 örgjörva, 8GB vinnsluminni og 128GB ofurhröðum SSD disk. Asus Bang & Olufsen hljóðkerfi og skýr 15,6" skjár. Mikið fyrir peninginn.

99.995

iPAD MINI MEÐ RETINA SKJÁ



Apple

48.995

APL-ME279

RAZER KRAKEN PRO



RAZER

23.995

RAZ-RZ0400870100R3M1

RAZER DEATHADDER CHROMA



RAZER

17.995

RAZ-RZ0101210100R3G1

iPHONE 6S Í ÖLLUM LITUM



Apple

123.995

APL-MKQJ2

27" PHILIPS IPS SKJÁR



PHILIPS

27"

49.995

PHS-274E5QHSB

GLÆSILEGUR 1TB WD VASAFLAKKARI



WD

14.995

WD-WDBCFF00

240GB SANDISK SSD DISKUR



SanDisk

19.995

SDI-SDSSDHII240G

SJÓNVARPSFLAKKARI 25% AFSLÁTTUR



A.C. Ryan

14.995

ACR-PV73500

FULLT VERÐ 19.995

HÁGÆÐA 23" ASUS SKJÁTÖLVA



ASUS

199.995

ASU-V2301CGKBC015XM

BORGADU JÓLAREIKNINGUM Í ORÐ

2. FEBRUÁR

Netgiró

Betri leið til að borga



WACOM

14.995

WAC-CTL490BLUE

ÞRÁÐLAUS PRENTARI



EPSON

11.995

EPS-XP225

AMD A10 MEÐ RADEON R6



TOSHIBA

119.995

TOS-S50DB100



AÐEINS BROT AF JÓLATILBOÐUNUM!

7 VERSLANIR UM ALLT LAND

Á JÓLAVERÐI

ASUS

7" LÚXUS SPJALDTÖLVA

Ótúlegt jólaverð fyrir þessa hágæða spjaldtölvu. Glæsilega hönnuð með leðurbakhlíf og slípuðum álramma. Fjögurra kjarna Intel Atom x3 örgjörvi og DTS HD Premium hljómur. Vegur aðeins 265 grömm og kemur með nýjasta Android 5.0 Lollipop stýrikerfinu.

29.995

ASU-Z170CIA060A



8" SPJALDTÖLVA
Á 14.995!

nextbook®

14.995

FULLT VERÐ 16.995



NEX-NX785QC8G

BLUETOOTH HÁTALARI
Í MÖRGUM LITUM

JBL
JBL-GOORANGE

4.995



CHROMECAST Á 5.995!

G00-CHROMECAST

5.995



24" FULL HD SKJÁR

PHILIPS
PHS-246V5LSB

32.995



2.1 HÁTALARASETT
MEÐ BASSA

PHILIPS
PHS-SPA4355

9.995



JBL BLUETOOTH
HEYRNARTÓL

JBL
JBL-E50BTBLACK

16.995



GTX970 MEÐ 3 ÁRA ÁBYRGÐ

ASUS
ASU-STRIXGTX970DC20C

79.995



10" ZENPAD SPJALDTÖLVA

ASUS
ASU-Z300CIA059A

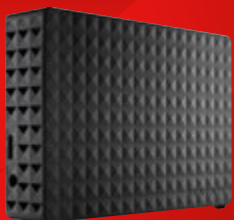
59.995



2TB GAGNAFLAKKARI

Seagate
SEA-STE82000200

18.995



SKYLAKE
LEIKJAMÓÐURBORD

msi
MSI-Z170AG45GAMING

37.995



ROG LEIKJAFARTÖLVA

ASU-G551JWCN049H

249.995



Netgíró

Þú getur greitt jólainnkaupin hjá okkur 1. febrúar 2016 vaxtalaust með jólareikningi Netgíró.

Kr. 195 tilkynningar- og greiðslugjald og 3,95% lántökugjald

REYKJAVÍK
SUÐURLANDSBRAUT 26
Sími 414 1700

AKUREYRI
GLERÁRGÖTU 30
Sími 414 1730

HÚSAVÍK
GARÐARSBRAUT 18A
Sími 464 1600

EGILSSTAÐIR
KAUPVANGI 6
Sími 414 1735

KEFLAVÍK
HAFNARGÖTU 90
Sími 414 1740

SELFOSS
AUSTURVEGI 34
Sími 414 1745

AKRANES
ÞJÓÐBRAUT 1
SÍMI 431 3333



Klassísk förðun



Nútímaleg förðun



Þóra Katrín Þórsdóttir fyrir ofan og Kristín Lív Svabo Jónsdóttir fyrir neðan.

Gylltir tónar og rauðar varir

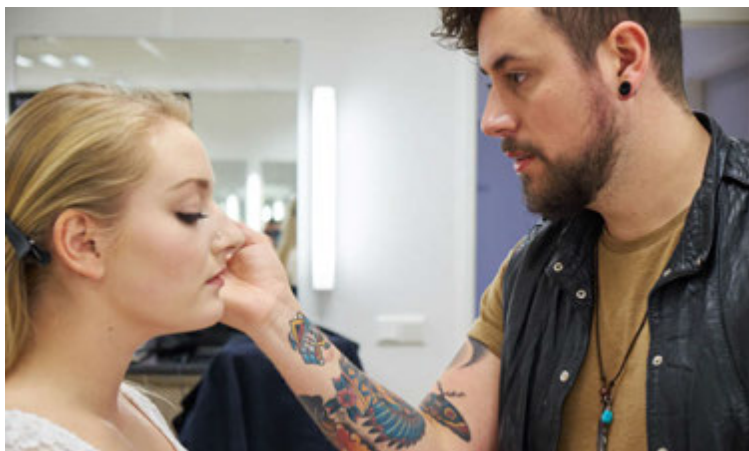
• Jólaförðunin í ár er klassísk, með gyllt á augum og rautt á vörum. Förðunarfræðingurinn Diego Batista sýndi okkur tvær fallegar en mismunandi útgáfur af förðun. Hann segir að það sé allt í góðu að leika sér með liti en að ekki ætti að fara yfir strikið í litagleðinni.

Tíska og förðun er breytileg eftir árstíma og eru jólin engin undantekning á því. Hefðbundnir jóla-litir eru rauður, silfur, gylltur og grænn en förðunarfræðingurinn Diego Batista segir jólaförðunina í ár einkennast af gylltum tönnum á augum, eyeliner, ljómandi og bronsuðum kinnnum og rauðum tönnum á varir sem fullkomna hið klassíska jólaútlit.

„Það er þó engin þörf á því að halda sig eingöngu við þessa liti, sérstaklega þar sem áhrifa tíunda áratugarins gættir í förðun og tísku þessa stundina. Þannig að litir með fjólubláum tón og/eða mjög glansandi á varir gæti verið skemmtilegt,“ útskýrir Diego.

Hann áréttar að mikilvægt sé að fara ekki yfir strikið í jólaförðuninni, það sé allt í góðu að nota smávegis glitrandu liti á augu, neglur eða á varir en ekki á allt í einu.

Diego segir að meðal förðunar-



Förðunarfræðingurinn Diego Batista veit hvað hann syngur þegar kemur að förðun og tísku. MYNDIR/ANTONBRINK

trenda fyrir veturinn sé að nota mörg lög af maskara þannig að dúkkulegt útlit fáiast og að varir verði meira glansandi. „Svartur eyeliner er alltaf í tísku, það er bara spurning um hvar og hvernig

á að setja hann á. Í vetur á að setja hann í vatnslínuna, svæðið á milli neðri augnhára og sjálfs augans. Meiri áhersla verður lögð á náttúrulega förðun með heilbrigðu, úti-teknu útliti.“ liljabjork@365.is

Klassísk förðun

„Þessi förðun er falleg bæði fyrir jól og áramót. Húðin er höfð mjög ljós og náttúruleg en ferskjulitaður kinnalit-ur notaður til að fá meiri hlýju. Maskarinn er settur á í nokkrum lögum til að ná nokkurs konar tætingulegu dúkk-útliti á augun. Til að fá meira drama í förðunina er litur settur í „cut crease“ eða í línu á svæðið milli augnloks og augnbeins. Á augnlokið er ljós húðlit-aður augnskuggi. Undir augun er öfug „smokey“ förðun en þá er svartur eða brúnn augnblyantur notaður og dreift aðeins úr honum. Á varirnar er settur mjög ljós, mattur appelsínugulur litur auk gloss í tveimur mismunandi gylltum tönnum en gyllt gloss er inn í vetur.

Hárið var blásið til að fá smá fyllingu í það og það svo greitt aftur með hárspreyi og saltspreyi.“

Nútímaleg förðun

„Í þessa förðun var notaður frekar dökkur, rauður varalitur en hann er hér aðallega notaður sem nokkurs konar yfirlýsing á förðuninni. Húðin er mjög ljós, á hana er notaður léttur farði, sólarþúður á vangana og fallegur gylltur highlighter settur á kinnar, nef og fyrir ofan efri vör, í amorsbogann.

Á augu er notaður ljós augnskuggi, eyeliner án spiss og maskari til að fá fram nokkurs konar dúkkulegt yfirbragð. Einnig er smávegis gylltu augnskuggadufti dúmpað á augnlokin. Í hárið var notað saltsprey til að gefa útlitinu meiri hlýleika.“

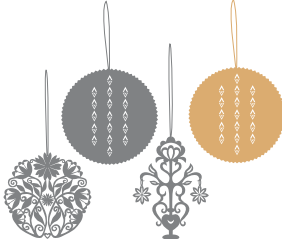


ÞJÓÐMINJASAFN ÍSLANDS
National Museum of Iceland



Eftirgerðir af munum frá Skriðu-klaustri, unnir af Inga í Sign.
Lykill 17.900 kr.
Hnappur 13.900 kr.

Óróar frá Laufbrauðssetrinu
Verð 995 kr. – 1295 kr.



Hrafnar frá Flóka og Co.
Stærri: 10.000 kr.
Minni 8.800 kr.



Dimmalimm matarsett frá Isafold Art and Design.
Hnifapör 3.500 kr.
Diskur og bolli 6.500 kr.

Jólapóstkort frá Þjóðminjasafni,
margar gerðir 150 kr.



Jólaínan 2015
frá Heklu
Kerti 1.995 kr.
Servíettur 995 kr.
Eldspýstokkur 695 kr.



Sérpakkað rjómasúkkulaði
með hnetum og rúsinum 695 kr.
Safnbúðin

Handklæði frá Svartfugli.
Stórt 4995 kr.
Miðstærð 2995 kr.
Lítið 1495 kr.



Minnisbók 3.250 kr.
Safnbúðin

Safnbúð Þjóðminjasafnsins

Fallegar gjafir
á góðu verði



Jólatré 19.900 kr.

MOZART VIÐ KERTALJÓŠ

Kammerhópurinn Camerartica heldur sína árlegu kertaljósatónleika í nokkrum kirkjum rétt fyrir jólin. Þetta er 23. árið í röð sem tónleikarnir eru haldnir en þar leikur hópurinn ljúfa tónlist eftir Mozart. Tónleikarnir verða í Hafnarfjarðarkirkju laugardaginn 19. desember, Kópavogskirkju 20. desember, Garðakirkju 21. desember og í Dómkirkjunni 22. desember. Allir tónleikarnir hefjast kl. 21.00. Tónleikunum lýkur að venju á því að Camerartica leikur jólasálminn góða í dag er glatt í döprum hjörtum. Tónleikarnir eru klukkustundar langir.

**uppskrift****● JÓLASALAT MED PERUM, SVÍNAKJÖTI OG GRANATEPLI**

Stundum langar mann í eitt-hvað létt eftir þungan mat. Hér er góð hugmynd til að nota hamborgarhygginn eftir jólin. Í þessu salati eru ferskar perur, þurrkaðar fíkjur og granatepli. *Uppskriftn miðast við fjóra.*

300 g soðinn hamborgarhyggur, skorinn í strimla
1 poki klettasalat radicchio rosso salat
3 perur, hreinsaðar og skornar í sneiðar
4 þurrkaðar fíkjur, skornar í bita
1 granatepli

Dressing

1 msk. dijon-sinnep
1 msk. hunang
2 msk. hvítvínседik
1-1½ dl olía
½ tsk. salt
nýmaláður pipar

Blandið öllu nema olíunni saman í skál. Þeytið síðan vel á meðan olíunni er hellt í mjörri bunu saman við. Dressingin á að vera rjómakennnd. Bragðbætið með salti og pipar. Raðið salati og perum á fallegan disk, leggið svínakjöt og fíkjur yfir. Takið fráen úr granateplinu og dreifið yfir salatið. Hver og einn fær sér dressingu að vild.

uppskrift**● SÚKKULAÐIKEX MEÐ SALTRI KAREMELLU OG HNETUM**

Þessi uppskrift er einföld og góð og auðvelt að gera hana hátiðlega með því að skreyta hana með jólalegu kökuskrauti.

1 bolli púðursykur
1 bolli saltað smjör
1 pakki saltað kex (eins mikið og þarf til að fylla ofnskúffu)
¾ bollar hnetusmjör

1½–2 bollar súkkulaðidropar

Smyrjið ofnskúffu eða setjið bökunarpappír í botninn. Raðið saltkexinu í skúffuna þannig að hún verði full en hafið þó örlítið bil á milli kexakanna. Setjið til hliðar. Hitið ofninn í 200°C. Bræðið smjórið og púðursykurinn í potti. Látið suðuna koma upp og látið sjóða án þess að hræra í í þrjár mínútur. Hellið heitri blöndunni yfir kexið í skúffunni og bakið í fimm mínútur.

Takið úr ofninum, dreifið hnetusmjörinu yfir kex- og karemelublönduna og setjið inn í ofn í eina mínútu þannig að hnetusmjórið bráðni. Takið úr ofninum og smyrjið því hnetusmjörinu jafnt yfir. Dreifið súkkulaðidropunum yfir blönduna og setjið aftur inn í ofn þar til þeir hafa bráðnað. Smyrjið þá súkkulaðinu jafnt yfir allt og skreytið að lokum með hnetum og jólalegu kökuskrauti. Setjið í frysti eða kæli þar til sælgætið er orðið hart. Brjótíð í litla bita og berið fram.



Kexið má gera hátiðlegt með því að skreyta með jólalegu kökuskrauti.

SIEMENS**Jólin nálgast.**

Dásamlegir dýrgripir í jólapakkann.

BOSCH**BOSCH Blandarar**MMB 42G0B (svartur)
MMB 42G1B (hvítur)

Einstaklega hljóðlátir. 700 W. „Thermosafe“ hágæða-gler sem þolir heita og kalda drykki.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð (svartur):

13.900 kr.

Fullt verð: 17.900 kr.

Jólaverð (hvítur):

15.900 kr.

Fullt verð: 19.900 kr.

**BOSCH Matvinnsluvél**

MCM 3110W

800 W. Tvær hraðastillingar og ein púlsstilling.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

11.900 kr.

Fullt verð: 14.900 kr.

**BOSCH Töfrasproti**

MSM 67170

Kraftmikill, 750 W. Hljóðlátur og laus við titring.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

11.900 kr.

Fullt verð: 14.900 kr.

**BOSCH Hrærivél**

MUM 4405

Hrærir, hnoðar og þeytir. 500 W.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

15.900 kr.

Fullt verð: 21.900 kr.

**Gigaset Símtæki**

A120

Notendavænn. Upplýstur skjár. Langur tal- og biðtími.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

5.310 kr.

Fullt verð: 6.245 kr.

**BOSCH Hárblásari**

PHD 5767

2000 W. Quattro-Ion tækni: Afrafmagnar hárið, gerir það mýkra og veitir því gljáa.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

6.900 kr.

Fullt verð: 10.500 kr.

**BOSCH Gufustraujárn**

TDA 2320

2000 W. Sóli úr ryðfríu stáli.

*fæst hjá: **BOSCH BUDIN SMITH & NORLAND**

Jólaverð:

5.500 kr.

Fullt verð: 6.900 kr.

**SMITH & NORLAND**Nóatúni 4 · Sími 520 3000
www.sminor.is**BOSCH****BUDIN**Hlíðasmára 3 · Sími 520 3090
www.bosch.is



Frosnar jólasveinahúfur? Gefið ímyndunaraflinu lausan tauminn, það fær allt of sjaldan að þeysast um. MYNDR/HÖNNUNARSAFN ÍSLANDS

Jóladagatal í glugga

Hönnunarsafn Ísland í Garðabæ hóf í fyrra að stilla upp óvenjulegu og skemmtilegu jóladagatali í húsakynnum sínum við Garðatorg. Frá 1. desember til aðfangadags er einum glugga í anddyri safnsins breytt í jóladagatalsglugga þar sem nýr hlutur úr safneign Hönnunarsafnsins er sýndur á hverjum degi. Með hverjum nýjum hlut fylgir stuttur og fræðandi texti þar sem lesa má helstu upplýsingar um verkíð, listamanninn og framleiðandann ef við á.

Val á hlut dagsins takmarkast einungis af stærð gluggans og að hann sé meðfærilegur þar sem nýtt verk kemur í gluggann kl. 12 á



hádegi alla dagana. Í tilefni hundrað ára afmælis kosningaréttar kvenna verða munirnir þessi jólin einungis hannaðir eða gerðir af konum.

Jóladagatalið vakti mikla athygli í fyrra og sáu starfsmenn safnsins fljótt sama fólkið mæta á hverjum degi til að forvitnast um grip dagsins.

Þar sem jóladagatalið er staðsett í glugga anddyris Hönnunarsafnsins er það aðgengilegt öllum þótt safnið sé lokað. Auk þess er það aðgengilegt á vef safnsins, honnunarsafn.is, og á Facebook undir Hönnunarsafn Íslands. Þar má skoða myndir af öllum gripunum auk textabrotanna sem fylgja með þeim. stari@365.is



Fallega skrifaður texti eftir þekkt íslensk skáld. MYND/GVA

Skrautskrifar jólakortin af natni

● Filippía Guðbrandsdóttir, geislafræðingur og skrautskrifari, býr til falleg kort með áletrunum eftir okkar frægustu skáld. Kortin er hægt að ramma inn. Filippía býr sömuleiðis til handmáluð og skrautskrifuð jólakort til vina og ættingja.

Filippía segist finna ljóð og texta til að rita á kort. Sumt þarf hún að fá leyfi til að nota sem hefur verið auðsótt. Annað þarf að greiða eigendum höfundarréttar fyrir notkunina. „Ég fékk leyfi til að nota meðal annars texta Davíðs Stefánssonar og Halldórs Laxness. Höfundarréttur erfingja fellur niður sjöttu árum eftir lát skáldsins svo ég get notað texta að vild þar sem það á við. Þessi kort með áletrun geta hentað við ýmis tækifæri, sem samúðarkveðja eða falleg orð til brúðhjóna. Fólk les oft mismunandi þýðingu út úr texta. Ég skrautskrifu texta, mála myndir með og læt síðan prenta kortin,“ segir Filippía sem hefur skrautritað frá unga aldri. „Vinir og vanda menn hafa leitað til mín í gegnum árin og sumir óskað eftir ákveðnum texta.“

Faðir Filippíu, Guðbrandur Magnússon, var þekktur skrautskrifari. „Hann starfaði við að skrautskrifu fyrir alls kyns fyrirtæki, meðal annars forsetaembættið. „Pabbi lést 1994 og í minningu hans fór ég að skrautskrifu jólakort til fjölskyldu og vina. Ég var eiginlega bara að dunda við þetta í röglegheitum að gera svona kort. Þegar frá leið fór ég með þetta í prentsmíðju en þá átti ég orðið allnokkur skjöl. Ég skrautskrifu á sérstakan pappír og nota alltaf sama pennann. Mig langaði alltaf að fara í Myndlista- og handíðaskólann en



Filippía skrautskrifar fallegan texta á kort. MYND/GVA

það varð ekki úr því. Valdi mér allt annað nám og fór í heilbrigðisgeirann þar sem ég starfaði í 35 ár. Núna er ég hætt að vinna og hef meiri tíma fyrir handverkið,“ segir hún.

„Móðir mín var líka listhneigð og föðursystir mín var kjólameistari þannig að handverk er mikið í báðum ættum mínum. Pabbi var sömuleiðis mjög flinkur bókbindari. Ég var ekki nema fjögurra til fimm ára gömul þegar ég fór að sýna því áhuga sem pabbi var að fast við. Ég settist oft á móti honum við skrifborðið og hann rétti mér penna. Ég hef skrautritað á bækur og skjöl. Ég hef fengið mörg skemmtileg verkefni á borðið mitt

tengd fermingum og brúðkaupum. Ég vann lengi fyrir blómabúð og sá um útfararskreytingar. Það hefur þó minnkað að óska sé eftir handskrift skrautskrifara þar sem fólk er farið að láta prenta á borða,“ segir Filippía.

Hún segist vera hætt að gera jólakortin um hver jóla enda sé töluvert dýrt að láta prenta þau. „Ég er þó byrjuð að leggja drög að jólakortum núna. Mér finnst þetta mjög skemmtilegt þótt það sé heilmikil vinna í kringum þetta. Ég er jólabarn í mér og finnst gaman að hafa jóla ljós í kringum mig. Ég er löngu búin að setja ljós hér fyrir utan og ætla að leyfa þeim að lifa fram á vor.“ elin@365.is

Falleg jólatré

Gæðajólatré - sem endist ár eftir ár!

Þessi jólatré eru í hæsta gæðaflokki auk þess að vera mjög falleg og líkjast þannig raunverulegum trjám. Einföld samsetning.

- Ekkert barr að ryksuga
- Eldtraust
- Ekki ofnæmisvaldandi
- Engin vökvun
- 12 stærðir (60-500 cm)
- 10 ára ábyrgð
- Íslenskar leiðbeiningar
- Stálfótur fylgir

Opnunartímar:
Virkir dagar kl. 09-18
Laugardagar kl. 11-18
Sunnudagar kl. 12-18

Skátarnir
Hraunbær 123 | s. 550 9800 | skatar.is

Jólastörnur

TE - Matcha - Mate
Jurtir og Krydd - ofl.

TE TROLL

Vefverslun
www.teatroll.is

Fri heimsending á höfuðborgarsvæðinu

stærsta TE úrval landsins



PÓSTUR TIL SVEINKA Á hverju ári berst ógrynni bréfa frá börnum á pósthús víða um heim sem stíluð eru á jólasveininn. Svo mörg bréf koma á kanadíska póstpjónustuna að sumir starfsmenn hennar tóku að svara bréfunum. Þegar eftirspurnin eftir svörum jókst og bréfunum fór að fjölga enn frekar lét póstpjónustan setja upp sérstakt póstnúmer fyrir jólasveininn. Og að sjálfsögðu er númerið HOH OHO!

4BLS
KIPPA ÚT!)

HITUM UPP FYRIR JÓLIN

4BLS STÚTFULLAR AF ÖLLUM HETTUSTU GRÆJUNUM Í ÁR

**0%
VEXTIR**
ALLAR VÖRUR
VAXTALAUST Í
12 MÁNUÐI

Til jóla fást allar
vörur með vaxtalausum
ráðgjöðslum með 3.5%
lántökugjaldi og 390kr
greiðslugjaldi af hverjum
gjalddegi

FREEFLY VR

VR GLERAUGU

LÚXUS 360° SÝNDARVERULEIKA-GLERAUGU
FRÁ FREEFLY FYRIR NÆR ALLA SNJALLSÍMA,
MEÐ MJÚKUM ÞÚÐUM OG HÁGÆÐA 120°
LINSUM ÁSAMT ÞRÁÐLAUSUM STÝRIPINNA

19.900



**UPPLIFÐU!
360°**
NÆR ÓTAKMARKAÐ ÚRVAL
AF 360° 3D VR LEIKJUM,
TÓNLISTARMYNDBOÐUM,
KVIKMYNDUM,
OFL. OFL.

KOMDU AÐ
PRUFA :)
OKKAR FREEFLY VR
SÉRFRÆÐINGUR
VERÐUR Á STAÐNUM
TIL JÓLA:)

**GOOGLE
CHROMECAST**
Breyttu sjónvarpinu í snjallsjónvarp með Chromecast 2, þú stjórnað snjallsjónvarpinu með hvaða snjalltæki sem er :)



CHROMECAST 2
Gerðu sjónvarpið snjallara á augabragði og notaðu þjónustur eins og Netflix eða Hulu.)
6.990
UPPFÆRÐU Í SNJALLSJÓNVARP!

**HÁGÆÐA
LEIKJASTÓLAR**
EINSTAKLEGA ÞÆGILEGIR
STÓLAR SEM HENTA VEL
FYRIR ÞÁ SEM SITJA LENGI
VIÐ TÖLVUNA:)



LEIKJASTÓLAR
Stórglæsilegir hágæða Enzo leikjastólar frá Arozzi úr slitsterku PU-leðri með þykku og mjúku örnum.
34.900
ÞÚ SEKKUR Í ÞENNAN!)



PEBBLE TIME STEEL
Lúxus útgáfa mest seldra snjallúrs í heimi nú með stórglæsilegum háskerpu E-ink litaskjá!
49.900
10 DAGA RAFHLÖÐUENDING!)

**HRÆSENDUM
500KR**
ALLAR VÖRUR HEIM
SAMDÆGURS*

* GILDIR Á HÖFUÐBORGARSVÆÐINU • ALLT AÐ 10KG • EF PANTAÐ ER FYRIR KL. 15:00!)

STÆRSTA TÖLVUVERSLUN LANDSINS



Hallarmúla 2 Reykjavík



STÆRSTA TÖLVUVERSLUN NORÐURLANDS



Undirhlíð 2 Akureyri

24 Nóvember 2015 - BIRT MEÐ FYRIRVARA UM BRETNINGAR, PRENTVILLUR OG MYNDABRENGI.

ÚRVALLIÐ ER

Í VERSLUNUM OKKAR Í REYKJAVÍK OG Á AKUREYRI ER EIT

10 PÚSUND AFSLÁTTUR
VERÐ ÁÐUR 89.900

ASPIRE ZC
ALL-IN-ONE BORDTÖLVA

Stórglæsileg heimilistölvla innbyggð í 20" skjá með 4ra kjarna örgjörvla, Radeon skjákjarna, FHD vefmyndavél og öflugt Dolby hjóðkerfi.

- AMD Beema Quad Core E2-6110 1.5GHz
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA3 7200RPM diskur
- 20" HD+ LED Glare 1600x900 skjár
- 4GB AMD R2 128GCN DX12 skjákjarni
- 2.0 Dolby Home Theater v4 hjóðkerfi
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- 1080p FHD High Sense vefmyndavél
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

79.900
MIKIÐ ÚRVAL AF SKJÁTÖLVUM

GIGABYTE
GAMING TÖLVUTILBOÐ 2

- Thermaltake Versa H24 leikjaturm
- Intel Core i5-6400 Quad 3.3GHz Turbo
- GIGABYTE Skylake B150 móðurborð
- 8GB DDR4 2400MHz hágæða minni
- 256GB SSD M.2 PCIe SP900 diskur
- 24x DVD SuperMulti skrifari
- 2GB GTX960 OC öflugt leikjaskjækort
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjum!

179.900
SKYLAKE LEIKJATURNINN!

Lenovo
E50-00

NETT OG ÖFLUG BORDTÖLVA

- Intel Quad Core J2900 2.66GHz Burst
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 500GB SATA3 7200RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- Intel HD 3D Graphics skjákjarni
- 5.1 High Definition hjóðstýring
- Innbyggt Gigabit netkort
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

49.900
BORDTÖLVA Á BETRA VERÐI!

10 PÚSUND AFSLÁTTUR
VERÐ ÁÐUR 69.900

1280x800 IPS
HD SKJÁR MED ALLT AÐ 178° SJÓNARHORNI

10 PÚSUND AFSLÁTTUR
VERÐ ÁÐUR 69.900

acer

DUCKYONE
FYRIR ÞÁ KRÖFUHÖRÐUSTU

- Ducky ONE mekanískt lykklaborð
- Ábrennt og upplýst íslenskt letur
- Cherry MX bláir, rauðir eða brúnir svissar
- ABS DS hnappar sem eyðast ekki
- Flýtitakkar fyrir allar helstu aðgerðir
- Full N-Key rollover fyrir leikina
- Ótrúleg forritanleg LED baklýsing
- Dual Layer PCB eykur líftíma

24.900
MAGNAD LEIKJALYKLABORÐ

3 STÆRÐIR

ZASERIES
FYRIR ATVINNUSPILARA

- Zowie leikjamús fyrir atvinnuspilara
- ADNS 3310 LED Optical sensor
- Virkar jafnt fyrir rétthenta og örvhenta
- 7 forritanlegir Macro hnappar
- Virkar fullkomlega án hugbúnaðar
- Hægt er að stilla DPI frá 400 til 3200
- Fullkomin lift-off fjarlægð og Claw grip

14.900
FÆST Í 3 STÆRÐUM!

4 LITIR

1TB Slim
STÓRGLÆSILEGUR FERÐAFLAKKARI

Örþunnur og físléttur ferðaflakkar með tímamóta hugbúnaði fyrir flestar tölvur og tæki, afritaðu myndasafnið beint af síma eða tölvu eða beint úr Facebook og álíka miðlum.

- Örmár Seagate USB3.0 ferðaflakkar
- Einstaklega falleg Slim Metal hönnun
- Fær straum úr USB tengi
- Hugbúnaður fyrir PC, MAC og snjallsíma
- One-Click Plan afritunarhugbúnaður
- Vistaðu beint á flakkarann í Facebook
- Örþunnur og físléttur aðeins 150 gr.
- SuperSpeed USB 3.0 / USB 2.0

12.900
2TB AÐEINS 19.900

10 PÚSUND AFSLÁTTUR
LEGRA VERÐ! ALGengt verð 79.900

3 LITIR

iPadmini4

- 7.9" IPS Retina fjölsnertiskjár 2048x1536
- Apple A8 Dual-Core 1.5GHz örgjörfvi
- Quad-Core 1080p FULL HD skjástýring
- 16GB flash SSD gagnapláss
- 866Mbps WiFi AC Dual MIMO, BT 4.2
- 8MP iSight og 720p Facetime myndavélar
- Touch ID fingrafaraskanni, aukíð öryggi
- Örþunn aðeins 6.1mm og aðeins 299gr
- Apple iOS 9 stýrikerfi og fjöldi forrita

69.900
iPadmini 2 FRÁ 46.900

BAKLÝST LYKLABORÐ MED 3JA LITA LED BAKLÝSINGU

FORCEK7
ÞRÁÐLAUST LEIKJALYKLABORÐ

Fullkomið og öflugt þráðlaust leikjalyklaborð með LED upplýstu íslensku letri, hlaðið nýjum og með Anti-Ghosting tækni á WASD svæðinu sem gerir það fullkomið í leikjaspilun.

- Þráðlaust Membrane leikjalyklaborð
- LED baklýst lykklaborð með ljósrofa
- Ábrennt og upplýst íslenskt letur
- Dynamic stillir fyrir hjóðstyrk og baklýsingu
- Anti-Ghosting tækni á leikjatókkum
- Hot-link flýtitakkar fyrir helstu aðgerðir
- Scissor-Key tækni veitir minna viðnám
- Þéttvafin snúra og gullhúað USB tengi

12.900
ÞRÁÐLAUST LEIKJALYKLABORÐ

LACIE
CLOUDBOX

4TB TÖLVUSKÝ

- 4TB LaCie CloudBox tölvuský
- Gögnin þín alltaf við hendina hvar sem er
- Deildu gögnum með vinum og fjölskyldu
- Streymir margmiðlunarefni í öll tæki
- 10 notendur með lykilorð og einkamóður
- Gigabit net, HTTP, FTP, SMB og Torrent
- Fyrir PC, Mac, Android, iOS, SmartTV, ofl.

34.900
2TB 24.900 | 3TB 29.900

LACIE
PORSCHE

4TB USB 3.0 FLAKKARI

- 4TB LaCie Porsche hágæða flakkar
- Hannaður af Porsche fyrir LaCie
- Ofur hjóðlát víftulaus hönnun
- Sparar orku og slekkur á sér sjálfur
- PC&Mac öryggis/afritunarhugbúnaður
- Sterkbyggt 5mm burstað álhús
- 10x meiri hraði með USB3.0

29.900
3TB AÐEINS 24.900

1280x800 IPS
HD SKJÁR MED ALLT AÐ 178° SJÓNARHORNI

250% ÖFLUGRI
NÝJSTIÐI LEIÐJÓRVA
MEÐ MEIRA BATTÍMI
MEG 178° SJÓNARHORNI

2 LITIR

acer
B3-A20

ÖFLUG 10" SPJALDTÖLVA
MEÐ QUAD CORE ÖRGJÖRVA
16GB DISK OG VEIMIR
(MYNDAVÉLUM)

34.900

FORCEK7 USB
9.990

MEST SELDA
LEIKJALYKLABORÐ

LEIKJALYKLABORÐ

2 LITIR

M5100
1.990

GIGABYTE
FRÁBÆRAR MÝS!

RASPBERRY PI 2 MODEL B
ÖTRÚLEG TÖLVA MED FJÖLDI STYRKERFA Í BODI, FULL HD HDRI STUÐINGUR, EIN BESTA MEIRA CESTER LAUSNIN Í DAG!

VERÐ FRÁ 9.990

FALLEGAR HÝSINGAR
VERÐ AÐEINS 4.990

RASPBERRY PI 2

USB 3.0

1TB FERÐAFLAKKARI

LACIE
1TB PORSCHE 2.5" **16.900**

10" SPJALDTÖLVA

acer
B3-A20

34.900

ABRENNT ISLENSKT LETUR

KM7580
4.990

PRÁÐLAUST LYKLABORÐ OG MÚS

GIGABYTE
ALLT ÞRÁÐLAUST

DIAMANTE PENNI
EÐR BÆRIL ÖFLUGRI OG MEÐ SNEGGI FRYR SPJALDTÖLVA OG SMARTEFNI

GJAFATASKA
2.990

MÚS OG PENNI

4.990

BLING HEYRNARTÓL

VERÐ FRÁ: 1.990

MINNISLYKLAR

FÁST Í SVÖRTU EÐA TRAUÐU

1.990

SNERTIHANSKAR

HJÁ OKKUR

4BLS
KIPPA ÚT :)

ÞU MESTA ÚRVAL LANDSINS AF TÖLVUM OG TÖLVUBÚNAÐI

10E SWITCH
SPJALDTÖLVA & FARTÖLVA:)

Ný kynslóð var að lenda af þessari fjölbáfu spjaldtölvu sem breytist í fartölvu þegar henni er smelt í lykilorðsvöggu, sem fylgir með henni.)

- 10" HD IPS fjölsnertiskjár 1280x800
- Intel Quad Core Z3735G 1.83GHz Burst
- Intel HD 3D Graphics grafískur skjáskjári
- 64GB SSD Flash og allt að 128GB microSD
- 600Mbps WiFi Nplify, Bluetooth 4.0
- Tvær HD Crystal Eye vefmyndavélar
- Nýjasta rafhlöðutækni allt að 12 tímar
- Órþunn lykilorðsvagga m/Snap Hinge2
- Windows 10 & Microsoft Office Mobile

59.900
FARTÖLVA OG SPJALDTÖLVA:)

TITRANDI LEIKNA!
MEÐ EINUM HNAPP ER FLEGT AÐ KVEIKA Á VIBRATIONI MEÐ SEÐIÐ NÝJA UPPLIFUN I LEIKNA!

SKRIÐDREKI Í STOFUNA
VIBRATION ELEMENT GERIR UPPLIFUNINA ENNS OG ÞU SEYR HINNI FLESTU SÖMUNERANNA!

KOSS HQ2
LEIKJAHEYRNARTÖL

- Öflug leikjaheyrnartöl frá KOSS
- Vibration Element fyrir nýja upplifun
- Feykiöflugur hljómur og kröftugur bassi
- Clear Voice Noise Cancelling MIC
- Pumlungastjórn á Vibration Element
- Stórir og lokaðir Leatherette púðar
- Samanbrjótanleg og meðfærileg

14.900
NÝ SENDING VAR AÐ LENDA:)

HEARING IS BELIEVING!
LÍFSTÍÐAR Abyrgð
VIÐ ABYRGJUMST KOSS AÐ ELLIÐU!
LÍFSTÍÐAR ABYRGÐ A RETNAKUNUM VITNA!

KOSS PORTAPRO
FERÐAHEYRNARTÖL

- Físlétt Ultra-ferðaheyrnartöl frá Koss
- Kristaltær 3D hljómur og þéttur bassi
- Oxygen-free copper og 15-25.000 Hz
- Opnir og þægilegir eyrnapúðar
- Stíllanlegur þéttleiki á spöng
- Samanbrjótanleg fyrir fólk á ferðinni
- Fullkomin ferðapoki úr leðri fylgir!

9.990
MEÐ MIC OG SVARHNAPP 16.900

144Hz
24" 144Hz 3D SKJÁR ALGJÖRLEGA NÝ UPPLIFUN!

24" 3D LED
144Hz 3D LEIKJASKJÁR!

Hannaður fyrir kröfuhörðustu leikjaspilara heims með ódöfinnanlegar rammahreyfingar í 144Hz sem skila fullkominni leikjupplifun ásamt Flicker-free tækni fyrir langtímaspilun.)

- Sérhannaður 144Hz 3D LED leikjaskjár
- 24" LED FULL HD 1080p 16:9 skjár
- 12 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 1ms viðbragðstími og FPS mode f/leiki
- HDMI 1.4, DVI-DL og VGA tengi
- Forstillingar fyrir helstu leiki, CS:GO ofl.
- Black eQualizer skilar hárbeyttri sýn!
- UltraFlex upphækkanlegur fótur

10 PÚSUND AFSLATTUR
VERÐ AÐUR 59.900

100% KEPPNIS
TÖLVA BLACK OG TÖLVA WHITE
ALVÖRU LEIKJA GRÆJA!

49.900
27" XL2720Z AÐEINS 99.900

SILICON SUMPER VARNARHLÍF

NYTT ER AÐ LENDA!

CONTIXO LA703

- 7" HD LED fjölsnertiskjár 1024x600
- Quad Core 1.5GHz ARM A7 Cortex örgjörvi
- Dual Core Mali 400MP 1080p 3D skjáskjári
- 8GB flash og allt að 32GB microSD
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- Li-Polymer rafhlaða allt að 5 tímar
- USB2 micro og Micro SD kortalesari
- 2x vefmyndavélar, 2.0MP FHD og 0.3MP
- Android 4.4 stýrikerfi og fjöldi forrita

14.900
FRÁBÆR FYRIR KRAKKANA:)

THONET & VANDER
state.of.the.art.sound

KÜRBISBT
HÁGÆÐA 2.0 HLJÓÐKERFI

Ótrúlega flott "Pure Sound" 2.0 hljóðkerfi frá Thonet & Vander með öflugri 5.25" Aramid Fiber bassakeilu í glæsilegu hágæða viðarboxi.

- Hágæða Thonet & Vander hljóðkerfi
- 60W RMS og 50Hz - 20kHz tíðnis svið
- Öflug 5.25" Aramid Fiber bassakeila
- Hárnákvæmur 1" tweeter úr 100% silki
- Jafn og góður hljómur yfir allt tíðnis svið
- Drone FX tæknin skilar kristaltærum hljóð
- Hammer Bass tækni fyrir meiri bassa
- BT 4.0, Stereo RCA og Jack tengi
- Tengist þráðlaust við síma og fleiri tæki

29.900
NÝ KYNSLÓÐ - ENN ÖFLUGRI

BenQ

28" VALED
FULL HD VA-LED

- 28" VA-LED FULL HD 1080p 16:9
- 20 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 5ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD upplausn
- 2x HDMI HDCP og VGA D-SUB tengi
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Aukin myndgæði með True Black tækni

49.900
22" 24.900 | 24" 29.900

acer

27" QHD
QHD IPS SKJÁR

- 27" IPS WQHD 1440p 16:9 lúxus skjár
- Native 1000:1 og Super Sharpness tækni
- 2560x1440 QUAD HD upplausn
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- HDMI 2.0, DVI og Display port 1.2
- Öflugt DTS hljóðkerfi með 2 hátölurum
- Demantskorinn Zero Frame árammi

99.900
DEMANTSKORINN LÚXUS QHD SKJÁR

B1-750
STÓRGLÆSILEG SPJALDTÖLVA

Ný kynslóð enn öflugri og þynnri spjaldtölvu frá Acer með 7" IPS HD fjölsnertiskjá með Zero Air Gap og Anti-fingerprint tækni.

- 7" HD IPS fjölsnertiskjár 1280x800
- Intel Quad Core Z3735G 1.83GHz Burst
- Intel HD Graphics DX11 skjáskjári
- 8GB flash og allt að 64GB Micro SD
- 300Mbps WiFi net, Bluetooth 4.0, GPS
- Li-Polymer rafhlaða allt að 7 tímar
- USB2 micro og Micro SD kortalesari
- Tvær vefmyndavélar 5MP og 0.3MP
- Android 4.4 stýrikerfi og fjöldi forrita

19.900
FÆST Í 2 LITUM

3 ÁRA
3 ÁRA ÖRÞYGGINGARÞYGGING AÐ ÖZZUM

OCZ

240GB SSD
SATA3 SOLID STATE DISKUR

- 240GB OCZ Trion 100 SATA3 SSD diskur
- Ein besta uppfærslan sem völ er á
- Höggvarinn að 1500G álagi
- Read 550MB/sec, Write 520MB/sec
- Toshiba TLC NAND háhraða stýring
- TRIM fyrir meiri stýrikerfishraða
- 91000 IOPS ótrúlegur hraði
- 3ja ára ShieldPlus útskiptiábyrgð

19.900
120GB 12.900 | 480GB 39.900

4GB
7.1GHz MINNI

GIGABYTE

GTX970
XTREME GAMING LEIKJASKJÁKORT

- Nýjasta leikjaskjåkort frá Gigabyte!
- 4GB GDDR5 7.1GHz 256-bit minni
- SUPER OC 1342MHz Core Boost clock
- DirectX12 fyrir næstu kynslóð leikja
- 1644 CUDA cores og 104T.U. fyrir leiki
- Gullhúðað 4K HDMI 2.0, 3xDP, 2xDVI
- Multi-Color upplýstar LED viftur
- Nær hljóðlaus 0db Windforce 3X tækni

79.900
GTX960 OC 39.900 | GTX980 G1 99.900

brother
at your side

J4120DW
WIFI A4/A3 FJÖLNOTATÆKI

Ótrúlegt þráðlaust undratæki frá Brother sem skannar, ljósitarar og prentar hágæða ljósmyndir í allt að A3 stærð, rammalaust.

- Hágæða þráðlaust A4/A3 fjölnotatæki
- Prentar allt að 18 bls/mín, 16 bls/mín í lit
- 4 hagkvæm hylki, fánleg allt að 1200 bls
- 6000x1200 dpi prentari og 2400 dpi skanni
- 150 bls A4 bakki og A3 bak-matari
- Duplex sjálfvirk tvíhliða prentun, 6bls/mín
- 4.5cm líta snertiskjár fyrir allar aðgerðir
- Þráðlaust WIFI / Airprint / Cloud Print
- USB 2.0 tengi, PC, MAC og LINUX

19.900
HIN FULLKOMNI PRENTARI!

GALAXY TAB 4
16GB T530

Ný kynslóð GALAXY TAB 4 með ótrúlegum 10.1" FJÖLSNERTISKJÁ OG ÖFLUGUM QUAD CORE ÖRÞYGGINGU.

44.900

Ertu í vandræðum með þráðlausu netið?

TRENDNET

2-STK 500Mbps
9.990

KLUKKA DAGATAL OG MYND SYNING

ROLLE
9.990

ÚRVAL SKJÁVARPA VERÐ FRÁ 79.900

TH681+
149.900

BenQ

144Hz SKJÁRVARPI

brother
at your side

WiFi FJÖLNOTATÆKI

J5520W
14.900

EINNING TIL ÞRÁÐLAUS VERÐ AÐUR 12.900

Microsoft

XBOX 360 FJARSTÝRING
8.990

VIÐKAR MEÐ PC TÖLVUM OG XBOX 360!

THONET & VANDER
state.of.the.art.sound

2.1 HLJÓÐKERFI

SPIEL 16W RMS
7.990

SONICEAR

2.0 HÁTALARAR

TAT00 101
1.690

2 LITIR

brother
at your side

ALLT FYRIR JÓLAKORTIN

IP2850
6.990

Canon

FRÁBÆR PRENTARI

IP2850
6.990

1920x1080 FHD
FULL HD SKJÁR
ANTI-GLARE VÖRN

59442525

Lenovo

Z50-70

- Intel Core i3-4005U 1.7GHz 4xHT
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD LED Anti-Glare 1920x1080
- 1GB Intel HD 4400 DX12 skjáskjarni
- 2.0 Dolby DS Home Theater hljóðkerfi
- 867Mbps Dual WIFI AC, BT 4.0, USB 3.0
- Innbyggð 720p HD vefmyndavél
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

99.900
STÍLHREIN OG FALLEG

1920x1080 FHD
ANTI-GLARE SKJÁR
MED 2.0 DOLBY DIGITAL PLUS

3 LITUR

acer

E5-552

NÝJASTA KYNSLÓÐ FARTÖLVA

Ný kynslóð fartölva með 4ra kjarna Carrizo örgjörva, öflugra þráðlausu neti, enn hraðari SSHD harðdisk og TrueHarmony hljóðkerfi.

- AMD A10-8700P Quad Core 3.2GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD LED Anti-Glare 1920x1080
- 8GB AMD R6 Carrizo DX12 skjáskjarni
- 2.0 TrueHarmony Wide Range hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT 4.1, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD Skype vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum!

129.900
NÝ SENDING VAR AÐ LENDA!

1920x1080 FHD
ANTI-GLARE SKJÁR
MED BLUELIGHT SHIELD

53BV

acer

E5-573G

- Intel Core i5-5200U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD LED Anti-Glare 1920x1080
- 2GB GeForce GT 940M leikjaskjåkort
- 2.0 TrueHarmony Wide Range hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT 4.1, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD Skype vefmyndavél
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

149.900
FÆST Í 2 LITUM

1920x1080 FHD
ANTI-GLARE SKJÁR
MED 2.0 DOLBY DIGITAL PLUS

51K9

acer

V3-574G

- Intel Core i5-5200U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 256GB SSD ofur hraður diskur
- 15.6" FHD IPS Anti-Glare 1920x1080
- 4GB GeForce GT 940M leikjaskjåkort
- 2.0 Dolby Digital Plus hágæða hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT 4.1, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

179.900
NÝ LÚXUS KYNSLÓÐ;)

NY VAR AÐ LENDA!

80MJ00C9MT

Lenovo

IDP-100

- Intel Dual Core N2840 2,58GHz
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 500GB SATA3 5400RPM diskur
- 15.6" HD LED Anti-Glare 1366x768
- Intel HD skjástýring og HDMI
- 2.0 Dolby Home Theater v4 hljóðkerfi
- 300Mbps þráðlaust net, BT 4.0, USB 3.0
- Innbyggð vefmyndavél í skjá
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum!

69.900
NÝ SENDING AF LENOVO!

1920x1080 FHD
ANTI-GLARE SKJÁR
MED 178° SJÓNARHORNI

527A

acer

NITRO

- Intel Core i5-5200U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD IPS Anti-Glare 1920x1080
- 4GB GeForce GTX 950M leikjaskjåkort
- 4.0 Dolby Digital Surround hátalarar
- 867Mbps WiFi AC MIMO, BT4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

199.900
NITRO LÚXUS FARTÖLVA!

3840x2160 4K-UHD
IPS SKJÁR
MED 178° SJÓNARHORNI

Lenovo

Y7004K

ÖFLUGASTA LEIKJASKRÍMSLIÐ

Ótrúlegt SKYLAKE leikjaskrímsli frá Lenovo drekkhlaðin nýjustu tækni með UHD 4K IPS skjá og gífullega öflugum GTX960 leikjaskjåkorti.

- Intel Quad Core i7-6700HQ 3.5GHz Turbo
- 16GB DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 512GB SSD ofur hraður diskur
- 15.6" Ultra HD 4K IPS skjár 3840x2160
- 4GB GeForce GTX 960M leikjaskjåkort
- 2.1 JBL Dolby Digital Plus hljóðkerfi
- 867Mbps Dual WIFI AC, BT 4.0, USB 3.0
- 720p HD vefmyndavél með Stereo MIC
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

319.900
DRAUMA LEIKJAVÉL NÓRDANNA;)

30 PÚSUND
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 309.900

20BWS05K00

3 ÁRA
VÖRUSKILINGARÞEOTRYGGING

Lenovo

T450s

- Intel Core i5-5300U 2.9GHz Turbo 4xHT
- 12GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 256GB SSD ofur hraður diskur
- 14.1" FHD IPS Antiglare 1920x1080 skjár
- 1167Mbps WiFi AC, BT 4.0, USB 3.0
- 2 raflíður samtals 10 tíma ending
- Fingrafaralesari, TPM, Smartkortalesari
- Fullkomið Dokku tengi undir vélinni
- Windows 8.1 Pro & Windows 10 Update!

299.900
NÝ KYNSLÓÐ THINKPAD

1920x1080 FHD
FULL HD SKJÁR
MED ANTI-GLARE VÖRN

80JVOOK9MT

Lenovo

U41

- Intel Core i5-5200U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 14" FHD LED AntiGlare 1920x1080
- Intel HD 5500 GT2 DX12 skjáskjarni
- 2.0 Dolby DS Home Theater hljóðkerfi
- 867Mbps Dual WIFI AC, BT 4.0, USB 3.0
- Motion Control HD vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900
FISLÉTT Í SKÓLATÖSKUNA;)

QHD+ IPS
SÍÐSERTISKAJÁR
MED 360° SJÓNINGUR

80HE00GXM

Lenovo

YOGA3 PRO

LENOVO MEÐ QHD+ SNERTISKAJÁ

Sú allra flottasta frá Lenovo og ein glaðlegasta fartölvan í dag með QHD+ IPS fjölsnertiskjára sem hægt er að snúa 360° og mögnuðu JBL Waves Audio!

- Intel Core M-5Y71 2.9GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 256GB SATA3 SSD ofur hraður diskur
- 13.3" QHD+ IPS fjölsnertiskjára 3200x1800
- 1GB Intel HD 5300 DX12 skjáskjarni
- AccuType lykilorð með baklýsingu
- 867Mbps WiFi AC, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Örpunn 12.7mm og aðeins 1,19kg
- Windows 8.1 & Windows 10 Update!

199.900
FÆST Í 3 LITUM

FULL HD IPS
FJÖLSNERTISKAJÁR
MED 178° SJÓNARHORNI

SW5-173

acer

SWITCH11

- 11.6" FHD IPS fjölsnertiskjára 1920x1080
- Intel Dual Core M-5Y10c 2.0GHz Turbo
- 1GB Intel HD 5300 DX12 skjáskjarni
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 128GB SSD og allt að 128GB microSD
- 867Mbps WiFi, Bluetooth 4.0 og NFC
- Tvær vefmyndavélar, FHD og HD
- Örpunn lykilorðssvaga m/Snap Hinge2
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900
FARTÖLVA OG SPJALDTÖLVA

30 PÚSUND
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 309.900

2015

PÚ FÆRÐ
MACBOOK
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 469.900

MacBookPro

13" RETINA 256GB

- Intel Core i5-5257U 3.1GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 256GB SSD PCIe Flash - 60% hraðari
- 13.3" IPS Retina 2560x1600 skjár
- AC WiFi, BT4.0, USB 3.0, Thunderbolt 2
- Li-Polymer raflaða allt að 12 tímar
- Apple OS X Yosemite stýrikerfi

279.900
15" i7 512GB AÐEINS 469.900

YETI USB
29.900

BLUE YETI USB
Tri-Capsule tækni með fjölda upptöku möguleika

BLUE YETI HLJÓÐNEMI

63 255
59.900

HP G3 255
AMD Dual Core, 4GB minni, 500GB diskur

15.6" HP G3 255

ACER E5-772
119.900

AMD Quad Core, 8GB minni, 1TB diskur

17" ACER E5-772

20 PÚSUND
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 249.900

2015

PÚ FÆRÐ
MACBOOK
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 469.900

13.3" MacBook AIR

18 PÚSUND
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 249.900

2015

PÚ FÆRÐ
MACBOOK
LÆGRA VERÐ!
ALGENGT VERÐ 469.900

12" MacBook 256GB

WENGER SLEEVE
Fislétt slitsterk fartölvuhúf

10" - 15" SLEEVES

4.990

LÖKSINS LENTAR!
Fartölvubakpokki með plássí fyrir allt aukadót!

HERSCHEL ER LENT!

12.900

ÉKTA LEDUR
14" Lúxus leður hlífartaska með axlar!

HÁGÆÐA LEDURTÖSKUR

19.900

ÖRYGGISVÖRN

2.990

BÆÐI TIL FYRIR MAC OG PC

NYTT
NÝJUSTU ÚTGAFAFUR AF WORD, EXCEL, POWERPOINT OG ONENOTE

OFFICE 2016

21.900

acer ASUS hp **Lenovo** packard bell GIGABYTE TOSHIBA

OPNUNARTÍMAR

Virka daga
10:00 - 18:30

Laugardaga
11:00 - 16:00

TÖLVUTEK

Reykjavík • Hallarmúla 2 • 563 6900 | Akureyri • Undirhlíð 2 • 430 6900



ÉG MÆTI

Á JÓLATÓNLEIKANA

Á HVERJU ÁRI

ÞEIR ERU ALLTAF

JAFN DÁSAMLEGIR



GJÖF SEM SKEMMTIR

Hvort sem þú vilt gleðja tónlistarunnandann eða dansáhugamanninn, hvort sem viðtakandinn vill eiga kvöldstund í leikhúsinu eða styðja liðið sitt á íþróttavellinum, getur þú verið viss um að gjafakort frá midl.is uppfylli óskir vina og vandamanna. Það er auðvelt að gefa réttu gjöfina þegar úrvalið er nær óendanlegur fjöldi viðburða.

Gjafakortin fást á midl.is og í verslunum Brims, Laugavegi 71 og Kringlunni.

midl.is | midl@midl.is

midl.is

Jólablóm



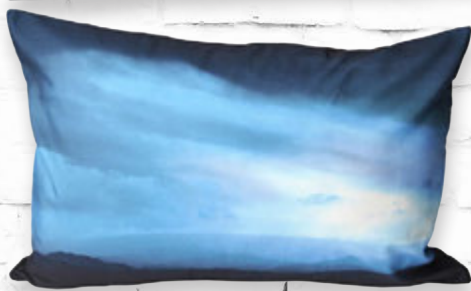
● **JÓLASTJARNAN** er eflaust það blóm sem flestir kaupa fyrir jólin. Jólástjarna er viðkvæm fyrir kulda og drag-súgi og kjörhitastig hennar er stofuhiti, vökvun þarf að vera mátuleg, hvorki of né van. Þess vegna er ágætt að vökva hana einu sinni á dag og láta mesta vatnið renna af henni. Ekki er gott að gefa jólástjörnunni áburð á meðan hún er í blóma og ekki ætti að láta hana standa í beinni sól.

RAX púðaver

með 15 mismunandi ljósmyndum eftir Ragnar Axelsson



3.999kr



Ragnar Axelsson hefur í gegnum tíðina tekið mikinn fjölda ljósmynda, bæði í lit og svarthvítu sem hafa birst í blöðum og tímaritum um allan heim, þar á meðal LIFE, TIME og National Geographic.

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla



Hjónin á Kvígindisfelli með börnunum sínum sautján. Neðri röð frá vinstri: Unnur, Fjóla, Svava, hjónin frú Þórhalla og Guðmundur, Puriður, Svanborg. Efri röð frá vinstri: Karl, Helgi, Hörður, Reynir, Guðmundur, Guðbjartur, Rafn, Oddur, Haukur, Óskar, Magnús, Viðir.

Angan af lyngi boðaði komu jóla

● Helgi Guðmundsson er næstingstur sautján systkina. Hann ólst upp að Kvígindisfelli í Tálknafirði í glaðværum barnahópi. Jólin voru einn af hápunktum ársins þegar kveikt var á kertum á heimasmiðuðu jólatré skreyttu angandi lyngi.

Foreldrar mínir voru Þórhalla Oddsdóttir og Guðmundur Kr. Guðmundsson. Pabbi er fæddur 1891 og keypti bæinn Kvígindisfell rúmlega tvítugur. Hann réð móður mína sem ráðskonu þegar hún var sextán ára. Síðan fellu þau hugi saman og hún eignaðist fyrsta barnið sautján ára gömul árið 1916,“ rifjar Helgi upp en foreldrar hans eignuðust sextán börn til viðbótar, það síðasta árið 1943.

Helgi er næstingstur, fæddur í febrúar 1941. „Þá var fjölskyldan búin að búa í eitt ár í nýju húsi sem þau steypu upp en á undan því bjuggu þau í torfbæ. Ekki vorum við systkinin öll heima og þegar ég man eftir mér vorum við átta en eldri systkini mín farin að heiman.“

Góð bernska

Kvígindisfell er landnámsjörð og stendur 300 metra frá sjó. „Þar var yndislegt að alast upp. Um hálf tíma gangur var í næstu bæi en það gerði lítið til enda vorum við systkinin sjálfum okkur nóg. Við lékum okkur, smíðuðum báta og bíla og höfðum nóg að gera,“ segir Helgi en fljótlega bættust við skylduverkin í fjósinu og fjárhúsunum. „Svo var mjög gaman í heyskapnum. Meira að segja svo að ég lagðist tvö eða þrjú vor í rúmið með hita vegna ofreynslu,“ segir hann gláðlega.

Hann segir að þau systkinin sem ólust upp saman hafi verið nán. Þau eldri þekkti hann minna. „Þegar ég kom suður 18 ára gamall hitti ég í fyrsta sinn þriðja elsta bróður minn,“ lýsir hann kíminn.

Jólaþykktin

Inntur eftir jólaminningum rifjar Helgi fyrst af öllu upp jólatréð. „Við vorum með heimasmiðuð jólatré, um 1,20 m á hæð, sem á voru fest kert. Svo fórum við upp í fjall og tíndum lyng til að vefja utan um stofninn og greinarnar. Af þessu kom góð lykt og enn meira þegar kveikt var á kertunum. Húsið fylltist af lyngangan og það var jólaþykktin í okkar huga.“



Helgi Guðmundsson rifjar upp jól æskuáranna en hann ólst upp að Kvígindisfelli í Tálknafirði um miðja síðustu öld. MYND/STEFAN

Hangikjöt á Þorláksmessu

Þó mannmargt hafi verið í húsinu var alltaf nóg til að borða. „Í aðdraganda jóla var mikið borðað fiskmeti og ekki sparaðir bestu bitarnir. Undir jól var þetta annaðhvort siginn eða saltaður fiskur enda ekki mikið verið á sjó þegar kom fram í desember. Á Þorláksmessu var borðað hangikjöt í hádeginu og lambahryggur var í matinn á aðfangadag. Á jóladag var síðan steikt læri,“ minnst hann.

Einnig var mikill spenningur að fá jólaeplin. „Þau voru skömmuð hjá kaupmanninum og það var alltaf spennandi að sjá hvort maður fengi eitt og hálf epli eða tvö á mann,“ segir Helgi og brosir.

Allir hjálpuðust að

Eins og á öllum fyrirmyndarheimilum var allt þrifið fyrir jólin. „Við krakkarnir hjálpuðum til, jafnt bræður sem systur enda vorum við bræðurnir fleiri. Ég man eftir því að hafa skrúbað þröskuldana hvíta fyrir jólin,“ segir hann og minnst þess einnig að hafa setið með systkinum sínum að fönndra músastiga sem hengdir voru upp til skrauts og sauma poka á jólatréð.

Helgi segir foreldra sína hafa haldið mikið upp á jólin. Jólagjafir voru hins vegar fáar. „Við fengum þó alltaf ný fót. Mamma saumaði öll fötin á fjölskylduna fyrstu árin en þegar ég var kominn undir

fermingu var farið að kaupa fót enda meira til í verslunum.“

Eldri systkinin sem bjuggu í bænum sameinuðust iðulega um að senda eitthvert smáræði til þeirra yngri sem heima voru. „Þetta voru langmest bækur. Fyrsta bókin sem ég man eftir að vera spenntur að lesa var Kári litli og Lappi.“

Eldri systkinin komu aldrei heim um jólin eins og nú tíðkast. „Það var of langt að fara auk þess sem vegurinn frá Patreksfirði var lokaður á veturna.“

Hlustað á messu

Ekki var farið í kirkju á aðfangadag. „Presturinn var á Patreksfirði og komst ekki landleiðina. En það var ávallt sest niður þegar búið var að gefa skepnunum og hlustað á messuna í útvarpinu.“

Milli jóla og nýárs var stundum farið milli bæja og spilað. „Langmest vist. Gömlu mennirnir spiluðu hins vegar yfirleitt lomber.“

Helgi heldur enn í nokkrar jólahefðir frá uppeldisárunum. „Við erum til dæmis alltaf með hangikjötið á Þorláksmessu. Skötu borða ég aðra daga ársins. Þá bjuggum við hjónin til músastiga fyrstu árin í okkar búskap en höfum ekki gert það lengi,“ segir Helgi sem sjálfur á barnaláni að fagna og á sex börn sem nú hafa tekið við jólástússinu á aðfangadag en þau hjónin njóta þess að koma í mat. solveig@365.is

JÓLATÓNLISTARHÁTÍÐ Í HALLGRÍMSKIRKJU

28. NÓVEMBER – 31. DESEMBER 2015

LJÓS Í LOFTI GLÆÐIST

JÓLATÓNLEIKAR MÓTETTUKÓRS HALLGRÍMSKIRKJU

LAUGARDAGUR 5. DES. KL. 17 - SUNNUDAGUR 6. DES. KL. 17 - ÞRIÐJUDAGUR 8. DES. KL. 20



FLYTJENDUR: **MÓTETTUKÓR HALLGRÍMSKIRKJU**
LENKA MÁTÉOVÁ ORGEL
EINSÖNGVARAR ÚR RÖÐUM KÓRFÉLAGA

MÁLMBLÁSARAR ÚR SINFÓNÍUHLJÓMSVEIT ÍSLANDS:
ÁSGEIR H. STEINGRÍMSSON OG **EIRÍKUR ÖRN PÁLSSON** TROMPET
ODDUR BJÖRNSSON OG **SIGURÐUR ÞORBERGSSON** BÁSÚNA
STJÓRNANDI **HÖRÐUR ÁSKELSSON**

Á EFNISKRÁNNI ER AÐVENTU- OG JÓLATÓNLIST M.A. EFTIR: GABRIELI, PRAETORIUS, ECCARD, FRANCK, HASSLER, GUSTAV HOLST OG HAFLÍÐA HALLGRÍMSSON

Aðgangseyrir: 4.900/3.900 - námsmenn: 2.450

ORGELTÓNLEIKAR - AÐVENTA

VENI REDEMPTOR GENTIUM – NÚ KEMUR HEIMSINS HJÁLPARRÁÐ

28. nóvember laugardagur 12.00–12.30

Björn Steinar Sólbergsson flytur aðventutónlist eftir Bach og Guilmant. Upptaktur að fallegri stemmningu í Hallgrímskirkju á aðventunni.

Aðgangseyrir: 2.000 kr. / listvinir: 50% afsláttur



ORGELTÓNLEIKAR - JÓL

FÆÐING FRELSARANS – ORGELTÓNLEIKAR

27. desember sunnudagur 17.00

Björn Steinar Sólbergsson organisti flytur hið magnaða La Nativité du seigneur – Fæðing frelsarans. Níu hugleiðingar fyrir orgel eftir Olivier Messiaën. Eitt frægasta jólaorgelverk allra tíma.

Aðgangseyrir: 2500 kr. / listvinir: 50% afsláttur



AÐVENTUTÓNLEIKAR MEÐ SCHOLA CANTORUM

4. desember föstudagur 12.00–12.30

11. desember föstudagur 12.00–12.30

18. desember föstudagur 12.00–12.30

Í hádeginu á föstudögum á aðventunni býður Schola cantorum upp á fagra kórtónlist tengda aðventu og jólum. Boðið verður upp á mismunandi efnisskrár á hverjum tónleikum. Upplagt tækifæri til að koma við í Hallgrímskirkju í hádeginu og eiga stutta, hátíðlega stund í aðdraganda jóla. Stjórnandi kórsins er Hörður Áskelsson.

Aðgangseyrir: 2500 kr. / listvinir: 50% afsláttur



JAZZ FYRIR JÓLIN

17. desember fimmtudagur 20.00

Jazzdúó frá Þýskalandi flytur jólatónlist. Markus Burger píanóleikari og Jan von Klewist saxófónleikari ferðast nú um heiminn sem tónlistarsendiboðar Þýskalands í tilefni af 500 ára afmælis siðaskiptanna árið 2017.



Fluttir verða jólasálmar í jazzbúningi. Tónleikarnir eru í samvinnu við Þýska sendiráðið á Íslandi.

Aðgangur ókeypis.

HÁTÍÐARHLJÓMAR VIÐ ÁRAMÓT

31. desember Gamlársdagur 17.00

Hátíðartónlist fyrir 3 trompeta, orgel og pákur. Trompetleikarnir Ásgeir H. Steingrímsson, Eiríkur Örn Pálsson og Einar St. Jónsson, Björn Steinar Sólbergsson orgelleikari og Eggert Pálsson pákuleikari flytja glæsileg hátíðarverk m.a. eftir Vivaldi, Purcell, Bach og Albinoni. Áramótastemmningin byrjar með hátíðarhljómunum þeirra félaga, enda njóta þessir tónleikar gríðarlega mikilla vinsælda.

Aðgangseyrir: 3.500 kr. / listvinir: 50% afsláttur



Hreindýrasteikin hans Þráins er girnileg.



Ofnbakaðar gulrætur og skalottlaukur er einfalt og gott meðlæti.



Hátíðleg hreindýrasósa.



Plómu- og eplasalatíð er óhefðbundið en í því er bakað hvítt súkkulaði.

Gaman að prófa eitthvað nýtt

• Margir vilja halda í hefðirnar í matargerð á jólum. Öðrum finnst skemmtilegt að fara út fyrir rammann og prófa eitthvað nýtt. Þráinn Freyr Vigfússon matreiðslumeistari er einn þeirra og gefur hann hér uppskrift að gómsætri hreindýrasteik.

Hinn klassíski hamborgarhryggur er oftast á borðum hjá Þráni Frey Vigfússyni, matreiðslumeistara á Lava og fyrirliða íslenska kokkalandslíðsins, á aðfangadag enda ólst hann upp við slíkan jólamat. Honum finnst hins vegar gaman að því að leika sér í eldhúsinu og prófa eitthvað nýtt og gefur því hér uppskrift að hreindýrasteik og ljúffengu meðlæti.

„Ég hef gaman af því að borða og dekra við mig í mat. Uppáhaldið mitt við jólin eru hangikjötið, baunasalatið og laufabrauðið, að ógleymsdu Waldorf-salatinu. Þetta er eini tíminn á árinu sem þessi matur er á borðum þannig að það er gott að fá sér vel af honum,“ segir hann og brosir.

Fjölskylda Þráins kemur öll saman á adventunni og gerir mikið magn af laufabrauði sem er svo deilt út. „Þetta er skemmtileg jólahæfð hjá okkur. Laufabrauðið frá barnæsku er einmitt uppáhaldssnakkið mitt. Ég stalt alltaf í það í gamla daga og kláraði það stundum. Og var óvinsæll fyrir en það var bara svo gott.“

Þráinn segir uppskriftirnar sem hann gefur hér vera frekar einfaldar og góðar en þær eru miðaðar við fjóra. ljjabjork@365.is

GLJÁÐUR HREINDÝRAVÖÐVI MEÐ BÖKUÐUM GULRÓTUM OG SKALOTTLAUK ÁSAMT PLÓMU- OG EPLASALATI

Hreindýr

700 g hreindýravöðvi (helst úr læri eða hrygg)
50 g krækiber
20 g hunang
garðablóðberg
hvítlaukur
salt og pipar

Hreindýrið er kryddað til með salti og pipar. Steikt á heitri pönnu í eina til tvær mínútur, hvor hlið með smávegis smjöri og olíu. Sett í eldfast mót og lagt á hvítlauk og garðablóðberg. Eldið vöðvann á 120°C í fimm mínútur eða þar til kjarnhiti nær 48°C, þá tekið út og látið hvíla. Sett aftur inn í ofn í fjórar mínútur eða þar til kjarnhiti nær 52°C, kjarnhiti á ekki að fara yfir 55°C. Þegar hreindýravöðvinn hefur náð eldun er hann vel gljádur á vel heitri pönnu með hunangi og krækiberjum. Mikilvægt er að fylgjast vel með og velta honum vel upp úr leginum og hella svo krækiberjasirópinu yfir hreindýrið þegar búið er að gljá.

Ofnbakaðar gulrætur og skalottlaukur

8 stk. íslenskar gulrætur (meðalstórar)
6 stk. skalottlaukar
30 g rífsberjahlaup
30 g hunang
garðablóðberg
salt
eplaedik

Gulræturnar skolaðar og hreinsaðar. Kryddaðar til með salti, ediki, rífsberjahlaupi, nokkrum greinum af garðablóðbergi, settar í eldfast mót og bakaðar á 160°C í þrjátíu mínútur. Skalottlaukarnir eru skornir í tvennt endilangt og lagðir með sárið niður í bakka með álþappír, hunangi, salti og smávegis olíu. Bakað á 160°C í tuttugu til þrjátíu mínútur. Þegar laukurinn er orðinn gullinbrúnaður er hýðið fjarlægð og hann lagður í skál með gulrótunum.

Plómu- og eplasalat

3 stk. plómur
2 stk. epli
3 greinar mintu, fínt söxuð
150 ml rjómi, þeyttur
50 g bakað hvítt súkkulaði, saxað

Hvíta súkkulaðið er lagt á smjörpappír og látið bakast í ofni við 120°C í 22 mínútur (gott er að gera þetta degi áður). Plómur og epli skorin niður í teninga og blandað



Matreiðslumeistarinn Þráinn Freyr Vigfússon gefur hér uppskrift að gómsættum veislumat, gljádum hreindýravöðva og girnilegu meðlæti. MYNDIR/VILHELM

saman við rjómann og bakaða hvíta súkkulaðið.

Hreindýrasósa

200 g sveppir, fínt skornir
1 stk. laukur, fínt skorinn
30 g beikon, fínt skorið
15 g kryddblanda, mulin (einiber, fennel, þurrkaðir villisveppir)
200 ml portvín
1 l villibráðarsoð (hægt að nota villibráðarkraft og vatn)
300 ml rjómi
20 ml smjör
salt og pipar
edik

Sveppir, laukur og beikon er steikt í potti með þínu smjöri (flott að bæta innmat og afskurði af hreindýrinu við). Svo er portvíni hellt í og soðið niður um 2/3. Kryddblandunni er bætt út í og soðinu sem er soðið niður um 1/3 eða þar til gott bragð næst. Helmingnum af rjómanum er bætt út í og hinn helmingurinn þeyttur. Sósan smökkuð til með salti, pipar og ediki. Vinnið sósuna með handþeytara til að auka bragð og mýkt sósunnar. Þeyttu rjómanum er svo bætt út í að lokum þegar á að bera sósuna fram.

SAMSUNG



#báðirflottir

SAMSUNG
Galaxy S6 edge | S6 edge+

www.samsungmobile.is

Týpískar þýskar jólasmaakökur

● Carina Bianca Kramer er frá Suður-Þýskalandi en hefur búið á Íslandi í tólf ár. Hún hefur þó alla tíð haldið í þýskar jólahefðir. Hún gefur okkur hér uppskriftir að dæmigerðum þýskum jólakökum sem eru á allra færi, kanilstjörnum, vanillukipferl, hunangskökum og eplabrauði.

Carina heillaðist af Íslandi þegar hún sá heimildarmynd um landið sextán ára gömul. „Þá ákvað ég að ferðast þangað eftir útskrift úr menntaskóla,“ segir hún glaðlega en hér hefur hún verið í tólf ár.

Carina segist vera töluvert jólabarn og þó hún kunni vel við íslenska siði hafi hún alltaf haldið mikið upp á þýskar jólahefðir enda iðulega heimsótt heimalandið um hátíðirnar. „Við erum til dæmis alltaf með lifandi kerti á jólatrénu og svo á ég þýskt skraut sem ég fékk frá mömmu minni og frænku.“

Í Þýskalandi er sterk jólakökuefð. „Frænkur mínar baka yfirleitt í kringum tuttugu til þrjátíu sortir fyrir jólin. Ég hef lítið verið í bakstri og hringdi því í mömmu til að spyrja hvað væri best að baka fyrir Jólalablaðið,“ segir hún glettin.

Carina valdi fjórar týpískar þýskar kökur. „Ég valdi þær sem hægt var að fá allt hráefni í hér á Íslandi,“ segir hún en bendir á að það eina sem erfitt hafi verið að nálgast hafi verið valhnetumjöl en það bjó hún til sjálf. solveig@365.is

Þeytið eggjahvítu. Haldið áfram að þeyta á meðan flórsykrinum er bætt út í smám saman. Dreifið glassúrnum á stjörnurnar með pensli, skeið eða sprautu. Bakið við 140°C á neðstu rim í 10-15 mín.

EPLABRAUÐ

1 kg epli
350 g sykur
375 g rúsínur
200 g möndlur eða heslihnetur, heilar
670 g hveiti
30 g lyftiduft
1 msk. kúfuð kakó
100 ml epla- eða appelsínusafi eða romm
1 tsk. kanill

Afhýðið eplin, raspið þau gróft og blandið saman við sykurnin. Látið biða í 4-6 klst. Blandið öllu öðru út í og fyllið í tvö brauðform (ca. 30 cm á lengd). Bakið við 175°C í 90 mín.

VANILLUKIPFERL

Deig
560 g hveiti
160 g sykur
400 g smjör
200 g heslihnetur, malaðar

Ídýfa
100 g sykur
8 tsk. vanillusykur

Blandið hveiti, sykri og smjöri (í litlum bitum) saman, bætið heslihnetum út í og hnoðið allt saman þangað til deigið verður slétt og falllegt. Kælið í 1 klst., rúllið deiginu upp eftir endilöngu, skerið fingurþykkar sneiðar og búið til litla hálfmána (Kipferl). Því minni sem kökurnar eru, þeim mun síður brotna þær. Setjið pappír á bökunarplötu, raðið hálfmánunum á og bakið við 175°C í ca. 15 mín. á næstneðstu rim eða þar til þeir eru gullbrúnir. Rúllið enn vel heitum kökunum upp úr sykur-vanillusykurblöndunni og látið þær kólna.



Kanilstjörnur hvítu, hringlaga vanillukipferl, hunangskökur með valhnetum á toppnum og eplabrauð. MYNDIR/ANTONBRINK



Carina heldur mikið upp á jólin og þýskar jólasmaakökur eru ómissandi hluti af jólahaldinu.

HUNANGSKÖKUR MED JÓLAKRYDDI OG HNETUM

Hunangskaka
Smjör og malaðar möndlur til að strá í formið
120 g hunang
80 g púðursykur
100 ml rjómi
100 g valhnetur, malaðar
100 g valhnetur, hakkaðar
200 g smjör, mjúkt
3 egg
400 g hveiti
1 msk. kakó
1 hnífisoddur vanillufræ, skafin úr vanillustöng
1 tsk. malaður engifer (ef vill)
1 hnífisoddur af múskaði
½ – 1 tsk. kanill
1 hnífisoddur af kardimommu
1 tsk. lyftiduft

Síróp

50 ml appelsínusafi
175 g sykur
30 valhnetuhelmingar

Hitið ofninn í 180°C, Strá-ið möndlum í ofnskúffu. Hitið í potti hunang, sykur og rjóma þar til sykurnin er bráðinn. Látið kólna. Þeytið smjör með hunangsblöndunni og hrærið egg saman við. Blandið saman hveiti, kakói, möluðum og hökk-uðum valhnetum, kryddi og lyftidufti og bætið út í fyrri blönduna. Smyrjið deiginu á plötu og bakið í ca. 45 mín. eða þar til ekkert festist við þrjón sem stungið er í. Látið kólna. Hitið appelsínusafa og sykur í potti og látið malla í 10 mín. Dýfið valhnetum í sírópið og setjið ofan á kökuna. Afganginum má dreifa yfir. Skerið í bita.

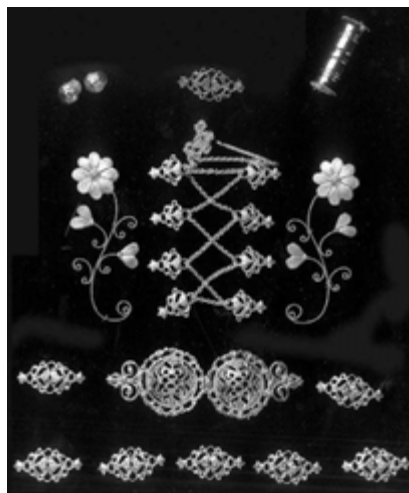
KANILSTJÖRNUR

Deig
500 g malaðar möndlur
300 g flórsykur
2 tsk. kanill
2 eggjahvítur
2 msk. vatn eða appelsínusafi eða möndlulíkjör
flórsykur á borðplötuna

Glassúr
1 eggjahvíta
125 g flórsykur

Blandið möndlum, flórsykri og kanil saman. Bætið 2 eggjahvítum og vatni/appelsínusafa/möndlulíkjör út í blönduna og hnoðið allt saman þar til deigið verður slétt. Skiptið deiginu í tvennt (eða þrennt eftir stærð borðplötu), fletjið út á flórsykursráðri borðplötunni (1 cm á þykkt). Setjið pappír á bökunarplötu og raðið útstungnum stjörnum á hana. Dýfið forminu af og til í flórsykur.

Sérverslun með kvensilfur



Margar gerðir af búningasilfri.

Þetta er ódýrasta mynstrið. Allt sem þarf á upphlutinn.

Allar upplýsingar um hefð og gerðir búninga eru veittar á staðnum.

Gullkistan - Frakkastíg 10 - Sími: 551-3160.

jólagjafir

● **JÓLAILMUR Í KRUKKU** Lykt er oft tengd ákveðnum minningum og flestir eiga sinn jólailm sem minnir þá á þessa árlegu hátíð. Það er því sniðugt að setja jólalyktina góðu í krukku, pakka henni inn og gefa vinum og vandamönnum. Og gera eina auka fyrir eigið heimili. Hér er uppskrift fyrir eina krukku en það getur verið skemmtilegt að prófa sig áfram með hráefni og finna sinn uppáhalds-jólailm.

2–4 msk. negulnaglar (ekki er gott að nota mulinn negul því lyktin af honum er svo sterk)
2–4 kanilstangir
4 lárviðarlauf
½ appelsína, í sneiðum
½ sítróna, í sneiðum
vatn

Setjið öll þurrefni í fallega eins lítra krukku. Bætið við vatni þar til krukkan er full. Sniðugt er að bæta við nokkrum dropum af rauðum matarlit til að gera blönduna jólalegri. Lokið vandlega. Látið fallega skreyttan miða með upplýsingum um hvað eigi að gera við blönduna fylgja með, til dæmis „Skellið þessari blöndu í pott og látið hana krauma á lágum hita til þess að fá dásamlegan jólailm á heimilið“.



Auðvelt að opna og enn auðveldara að loka, umbúðir sem svínvirka

*Nýjar og spennandi
áleggstegundir
úr 1. flokks
íslensku grísakjöti*

Álegg beint frá bónda
fyrir kröfuharða Íslendinga



Þú finnur Stjörnu Grís álegginn
í kælinum í næstu verslun.



Jólatré með stjörnu.



Bóka jólatré.



Origami blaða-tré.



Garntré. Sniðugt er að þræða perlur upp á bandið og vefja um tréð í lokin.

OPIÐ

ALLAN SÓLARHRINGINN

Skeifan, Garðabær, Spöng & Eiðistorg

Hagkaup

Verlaðu jólin þegar þér hentar

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Tré úr pappír og tilfallandi efnivið

● Guðrún Hjörleifsdóttir, vöruhönnuður og listgreinakennari, nýtir gjarnan garnafganga, pappír og fleira sem fellur til og býr til skemmtilegt skraut fyrir jólin. Guðrún fönðraði fyrir okkur nokkrar gerðir af jólatrjám og gefur hér leiðbeiningar.

JÓLATRÉ MEÐ STJÖRNU

Efniviður: Gömul bók á 100 krónur úr nytjamarkaðnum Búkollu, gamall pappakassi og grillpinnar.

„Ég klippti út fót úr pappakassanum og stakk grillpinnanum í gegn. Best er að hafa bylgjupappann tvöfaldan neðst svo tréð verði stöðugt. Svo klippti ég niður misstóra ferninga úr bókinni og raðaði þeim á grillpinnann til skiptis, ein blaðsíða úr bók og eitt lag af bylgjupappa og svo koll af kolli þar til út kemur fallegt tré. Ég notaði piparkökumót til þess að teikna tvær stjörnur eftir sem ég klippti út og límdi utan um toppinn á grillpinnanum.“

BÓKAJÓLATRÉ

Efniviður: Gömul bók á 100 kall úr nytjamarkaðnum Búkollu.

„Mér finnst flott að nota bók með svolítið gulnuðum blöðum. Ég bjó til skapalón af hálfu tré úr venjulegu A4-blaði sem ég sneið til eftir bókinni. Teiknaði útlínur trésins á fyrstu síðuna í bókinni og klippti svo út nokkrar blaðsíður saman í einu og vann mig þannig í gegnum bókina.“

ORIGAMI BLAÐA-TRÉ

Efniviður: Gamalt eintak af Húsum og híbýlum.



Guðrún Hjörleifsdóttir nýtir tilfallandi efnivið í jólaföndur. MYND/ANTON BRINK

„Blöðin brotin á ská inn að kili blaðsins þannig að úr verður tré. Á Youtube má finna fullt af skemmtilegum kennslumyndböndum fyrir svona snilld.“

GARN-TRÉ

Efniviður: Veggfóðurslím, blað, plastfilma og garnafgangar.

„Ég bjó til keilu úr blaði sem ég límdi saman og pakkaði svo inn í matar-plastfilmu. Ég dýfði garninu í límið og vafði því utan um plastklæddu keiluna. Svo lét ég herlegheitin þorna og úr varð finasta jólatré. Ég skreytti tréð með því að

þræða perlur upp á band í lokin og vefja um tréð. Í þetta er hægt að nota alls konar fljótandi lím, til dæmis hveitilím sem auðvelt er að búa til í eldhúsinu heima.“

HVEITILÍM

100 g hveiti, glútenlaust
700 ml vatn

Hveiti sett smám saman út í vatnið og hrært. Hitað að suðu og soðið við vægan hita í ca. 20 mín. og hrært í allan tímann. Sett í vel lokað ílát þegar límið er orðið kalt. Geymist í kælliskáp í allt að 3 vikur. heida@365.is



SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

Laugavegur 55, sími 551 1040

Opnunartímar
mánud.-föstud 10 – 18
Laugard. 10 – 17
sunnud. 12 – 16



Laugavegur 55 • www.smartboutique.is

SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

120 litir og 150 tegundir af leðurhönskum enginn er með meira úrval en við.

Fallegar jólagjafir á góðu verði



Refaskott og hanskar að eigin vali

Tilboð. **12.490 kr.**

Stutt skott og hanskar. Tilboð. **9.900 kr.**

Margir nýir litir í boði.



Herratrefill og leðurhanskar hlý og góð gjöf sem klikkar aldrei. Jólatilboð. **5.490 kr.**

Margir litir í boði.



Kanínuhúfa og leðurhanskar

Jólatilboð **15.900 kr.**

Hvítar, svartar, gráar og brúnar húfur í 5 stærðum



Pasmina eða hringtrefill og leðurhanskar í stíl Jólatilboð **4.950 kr.**



Yfir 100 tegundir af leður seðlaveskjum verð frá **3.900 kr.**



120 litir af leðurhönskum verð frá

Aðeins 3.450 kr.

parið



Leður og sauðskinns lúffur.

Barna frá **1.990 kr.**

Dömu /herra frá **3.900 kr.**

Herra leðurhanskar nýir litir frá **3.890 kr.**





Takið eftir snúrunni sem hangir í eldhúsoftinu.



Hér er hugsað um hvert smáatriði af mikilli kostgæfni.



Það er ekkert skrítið að börnum þyki gaman að heimsækja Ingibjörgu fyrir jólin.



Smáhlutir eru alls staðar.



Hvíta hornið í stofunni.



Jólaaland er sett upp eins og annríki í verslunargötu á Þorláksmessu. MYNDIR/ERNIR

Fjölbreytt jólaþorp í Garðabæ

● Ingibjörg Erna Sveinsdóttir, húsmóðir í Garðabæ, er líklegast með mestu jólabörnum landsins. Hún skreytir allt húsið hátt og lágt fyrir jólin, meira að segja baðherbergi. Ótrúlega fjölbreyttir og litríkir jólahlutir, smáir sem stórir, boða komu jólanna á heimili hennar.

Ingibjörg segir að það taki sig um það bil þrjú daga að koma öllu jólaþorpinu upp. „Ég er mjög skipulögð í þessu og passa að ganga vel frá öllu þegar jólin eru búin. Ég er búin að safna jóladóti frá því ég var barn enda alltaf haft þennan áhuga. Ég er mikið jólabarn og finnst þetta meiri háttar skemmtilegt. Núna er safnið mitt orðið ansi stórt og þess vegna þarf ég ekki að bæta miklu við. Það er helst ef ég sé eitthvað alveg sérstakt,“ segir hún. „Það er frekar að maður þurfi að endurnýja ljósaseriurnar.“

Jóladóti kemur víða að, mikið frá Ameríku. Ingibjörg segist eiga góðan vin sem tók oft með sér jólahluti frá Bandaríkjunum

fyrir hana. „Maður heillast stundum af einhverjum sérstökum hlut en ég þarf alltaf að vita hvar ég ætla að setja hann,“ útskýrir hún.

Ingibjörg hugsar út í hvert einasta smáatriði og hver hlutur á sinn stað á heimilinu. „Það fær enginn annar að koma nálægt þessum skreytingum,“ segir hún og hlær. Hún er með heilt jólaþorp á borðstofuskenknum sem á að sýna og tákna annríki í verslunargötu á Þorláksmessu. Síðan skreytir hún arin með hreindýrum, litlum jólatrjám, jólasveinum og grenilengju. Í eldhúsinu hangir jólasnúra með litlum fötum og eldhúsglugginn skartar alls kyns smáhlutum. „Þetta er ævintýraheimur fyrir börn.

Barnabarnið mitt er hérna hjá mér alveg dáleitt af þessari dýrð. Ég leyfi því að skoða þetta allt og snerta. Þetta er ekki heilagt,“ segir hún.

Þótt Ingibjörg hafi skreytt í fyrra fallinu þetta árið að beiðni blaðsins þá vildi hún ekki setja upp jólatréð strax en það er 2,70 m á hæð. „Það verður eitthvað að vera eftir á aðventunni. Ég er alltaf með rauðar og hvítar seríur á jólatrénu,“ segir hún.

„Á aðfangadag höldum við í hefðirnar. Þá er hamborgarhryggur og heimagerður jólaís á eftir. Ég var alltaf með forrétt en núna hef ég hann í hádeginu og það eru allir ánægðir með það,“ segir jólabarnið. *elin@365.is*



Ingibjörg Erna Sveinsdóttir er ótrúlega mikið jólabarn.



Fallegur jólakarl frá Ameríku.



Hjördís 9 ára.



Hjördís, dóttir hennar, Marína Sigurgeirsdóttir, og Rebekka og Elísabet Harðardætur.

Baksýnisspegillinn

● Hjördís Kristjánsdóttir, kennari og bóndi í Bárðardal, rifjar hér upp jólin og jólaundirbúninginn eins og hann var til sveita á fyrri hluta síðustu aldar. Lítið fór fyrir gjöfum og skrauti en þeim mun meira var lagt upp úr góðum mat.

Ég fæddist árið 1930 og ólst upp frá tveggja ára aldri hjá góðu frændfólki á sveitabæ inn til dala á Norðurlandi. Ég átti góða bernsku og æsku en ekki veit ég hvort barnabörnnum mínum og hvað þá langömmubörnunum litist á þá veröld sem heimurinn minn var þá, ef þeim væri skyndilega kippt inn í hana. Eitt er þó líklega óbreytt. Ennþá hlakka börn til jólaanna,“ segir Hjördís Kristjánsdóttir, fyrrverandi kennari og bóndi í Bárðardal, þegar hún er beðin um að rifja upp bernskujólin. Við gefum henni orðið:

Undirbúningur hófst að hausti

Það mátti segja að jólaundirbúningurinn byrjaði strax í sláurtíð að haustinu. Þá var stundum einni gamalánni gefið líf fram að jólum svo hægt væri að hafa nýtt kjöt í súpu og steik yfir hátíðarnar. Ef efni voru til voru tekin örfá læri, kjötið skorið í sneidar, barið með buffhamri, pönnusteikt og soðið niður. Þarna var komin jólasteik, ef önnur brást, en þetta var fyrir daga frystikistu og ísskápa. Hangiketió fullreykt var geymt í reykhusinu, jafnvel langt fram eftir næsta sumri.

Svo var hugað að fötum. Gaman að börn fengu nýja flík „svo þau klæddu ekki köttinn“, en ekki sálhjálpatriði með fullorðna. Fatnaður var yfirleitt heimaunninn, saumaður eða þrjónaður. Krakkin ég kominn úr jólabaðinu í nýjum vélþrjónuðum ullarnærfötum og vélþrjónuðum ullarsokkum upp á mitt lær, í heimasamuðu lær-eftskoti og grár teygjuborði með hnappagötum voru sokkaböndin. Mig klæjar ennþá af minningunni.

Skellir í kökukeflum

Þegar kom fram í desember var farið að huga að bakstri. Kvenfólkið á bænum var húsmæðrasbólenging og nú voru handskrifuðu uppskriftabækurnar teknar fram. Sykkurkukur, öðru nafni gyðingakukur, piparkukur, hálfmánar, smjörkukur, kleinur, hvít og brún lagterta og botnar fyrir rjómatertu auk vandaðrar jólaköku með rúsínum og kardimommum. Pottbrauð, flatbrauð og hveitibrauð, að ógleymdu laufabrauðinu en það tók heilan dag með aðstoð sem flestra heimilismanna.

Þá fór kvenfólkið eldsnemma á fætur, bjó til deig og byrjaði að breiða út áður en farið var í fjós. Það var spennandi að vakna að morgni laufabrauðsdagsins við skellina í kökukeflumum en hljóðbært var frá eldhusinu í kjallaranum gegnum timburgólfið.

Kökurnar voru svo þunnar að það átti að mega lesa gegnum þær. Ýmsir, bæði konur og karlar, lögðu mikinn metnað í fallegan út-skurð og skáru alls kyns mynstur: jólatré, kerti, átta- og jafnvel upp í þrjátíu og tveggja blaða rós. Ég man eftir manni sem sagðist hafa skorið sextíu og fjögurra blaða rós, en þá var nú skurðurinn orðinn smár. Eitthvað á annað hundrad kökur voru skornar og steiktar í tólg.

Illandi hangikjöt

Ekki tíðkuðust stórhreingerningar en þó voru þvegnir gluggar, hurðir og tekið til í skúffum og skápum, sópað og tekið til í skotum og rusli brennt. Á Þorláksmessu var skipt á öllum rúmum og jólarúmfötin sett utan um, hvít damaskver með útsaumi eða hekludum milliverkum. Á Þorláksmessu voru líka þvegin gólf, fægð hnífapör og aðrir munir sem fallið hafði á, malað kaffi til jóladaganna og svo fóru sem flestir í bað. Einhverjir biðu til aðfangadags ef ekki var hægt að anna vatnshituninni.

Þegar suðan var komin upp á hangiketinu og ilmurinn blandaðist lykt af fægilegi, hreingerningalykt og lykt af brenndum eini sem stundum var með í þessari lyktarsinfóníu, þá voru jólin á næsta leiti.

Jólagjafir sem slíkar voru fáar, helst einhverju stungið að börnum. Jólakraut þekktist ekki og jólatré var ekki annað en grænmaláður stofn um 30-40 sentimetrar langur. Í hann voru boraðar holur sem mátti svo stinga sívolum spýtum með kertastjaka fyrir lítil kerti. Ekki voru lengur steypt tólgarkerti í barnsminni mínu. Jólakertin voru áreiðanlega keypt í „kaupfélaginu“ eins og allt annað.

Aðfangadagur

Tilhlökkunin eftir kvöldinu var nærri óbærileg. Miðdagsmaturinn, sem venjulega var um klukk-

an þrjú eftir hádegi, á nú ekki að vera fyrr en klukkan sex síðdegis um leið og hátíðin gengur í garð.

Matreiðslan fer fram í eldhúsinu í kjallaranum en nú er stofuborðið á efri hæðinni stækkað eins og hægt er og mjallhvítur dúkur breiddur á það. Sparistellið er sótt og lagt á borðið ásamt hnífapörum, brúðargjöf frá árinu 1896 en vel varðveitt.

Allir eru komnir í sparifötin, karlmenn í dökk jakkaföt, hvítar skyrtur og hálstau. Eldri konur í upphlut eða peysufötum, yngri í kjólum, blússum eða pílsum og með drifhvítar svuntur. Búið er að kveikja á stórum kertum í stjökum. Aftansöngur frá Dómkirkjunni í Reykjavík er að hefjast í útvarpinu. Dómkórinn undir stjórn Páls Ísólfssonar syngur jólasálmána. „Í dag er glatt í döprum hjörtum.“ Senn flytur séra Bjarni Jónsson jólahugleiðingu. Það er alltaf eins og hann sé svolítið reiður en svo hljómar „Heims um ból“. svo fallega í lokin. Fólkið matast hljóðlega og hlustar á messuna.

Fyrsti rétturinn er þykkur hrísgrjónagrautur með kanilsykri og með honum borin mjólk eða saftblanda en sumir fá sér smjörkúlu og láta bráðna í honum. Með grautnum er líka laufabrauð og kalt hangiket.

Á eftir kemur svo stórsteikin. Læri eða bóg er skipt í bita sem brúnaðir eru í fitu á öllum köntum. Saltað og kryddað með piparberjum, negulnögglum og lárviðarlaufi. Með þessu er brún sósa, brúnaðar kartöflur og rabarbarasulta. Á eftir mat og messu býður fólkið hvert öðru gleðileg jól. Seinna um kvöldið er drukk- ið kaffi og súkkulaði með öllum kökutegundunum sem búið er að baka.

Aldrei var messað í sóknarkirkjunni á aðfangadagskvöld og aldrei aftansöngur um hátíðarnar.

Messað var á jóladag, annan í jólum eða nýársdag ef veður og færð leyfðu. Það fór þó ekki framhjá neinum að Jesú hafði fæðst á jölunum og orðið frelsari og fyrirmynd manna og þess vegna voru haldin jól. Það var gott að háttá södd og sæl í drifhvíta hreina rúmið eftir allan spenninginn, lesa bænirnar sínar og sofna á augnabliki. heida@365.is

BÓKAJÓL

RAGNHEIÐUR GRÖNDAL

Gæðastundir með fjölskyldunni



Ragnheiður Gröndal söngkona hefur í nægu að stússast fyrir jólin. Hún er með nokkra jólatónleika á dagskrá, þar á meðal stóra tónleika með Pálma Gunnarsyni í Hörpu og aðra með Svavari Knúti og Kristjönu Stefáns í Frikirkjunni. Þegar hún er spurð hvort hún sé jólabarn, svarar hún: „Já og nei. Jólin hafa í mörg ár snúist mest um tónleikahald og spilerí svo ég hef oftast lítinn tíma til að njóta aðventunnar og gera sóror. En ég nýti jóladagana sjálfa til að eiga gæðastundir með fjölskyldunni og þá sérstaklega litla stráknunum mínum.“

Lestu margar bækur um jólin?

„Já, eins og ég get, allavega. Ég veit fátt skemmtilegra en að detta ofan í góðar bækur.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju?

„Ég man ekki eftir neinni sérstakri.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól?

„Mig langar í mjög margar, til dæmis bókina hans Jóns Gnarr, skáldsöguna hans Pálma Gunnars, Hark, svo langar mig í matreiðslubókina hennar Sigrúnar á Café Sigrún, svo einhverjar séu nefndar.“ *elin@365.is*



Heimagert rauðkál er alltaf á borðum með hamborgarhryggnum á heimili Bryndísar en ekki alltaf eins.

Rauðkál með beikoni eða kanil

● Bryndís Björk Reynisdóttir garðyrkjufræðingur vill ekki sjá dósakál á jólaborðinu. Hún býr ávallt til rauðkál frá grunni og flækir gjarnan uppskriftina eftir því hvernig skapi hún er í. Hún segir rauðkál með beikoni eða kanil sniðuga jólagjöf.

Ég nýt þess að fá frí og vera með fjölskyldunni, aðaljólabarnið á heimilinu er þó maðurinn minn. Hann sér yfirleitt um allar skreytingar, ég sé um jóla-kortin og pakkana. Skemmtilegasta jólahefðin sem við fjölskyldan höfum tileinkað okkur er að fara upp í Hvalfjörð og velja okkur jólatré og saga. Fá okkur svo kakó og piparkökur á eftir,“ segir Bryndís Björk Reynisdóttir, spurð út í aðventuna. Fjölskyldan leggur mikið upp úr góðum mat á jólum og tekur Bryndís ekki í mál að hafa dósarauðkál á borðum, enda garðyrkjufræðingur að mennt. „Við leikum okkur með forréttinn á milli ára en við ruggum ekki bátnum með því að ræða um að breyta aðalréttinum, hamborgarhryggur skal það vera og að sjálfsögðu heimatilbúið rauðkál,“ segir hún spök. „Flækjustig rauðkálins fer svo eftir skapi og tíma hverju sinni. Heimagert rauðkál er líka tilvalin jólagjöf handa vinum og ættingjum í fallegum krukum.“ *heida@365.is*

RAUÐKÁL BRYNDÍRAR

(Upprunalega uppskriftin kemur frá Friðriki V)

- 1 stór haus rauðkál (frá Sigrúnu Páls á Flúðum)
- ¾ bolli rauðvísedik eða 4% borðedik
- 1 stórt Jonagold-epli
- 1/2 bolli sykurl
- 1 bolli Ribena-saft

Sjóðið krukku og lok.

Skerið rauðkálið í fína strimla. Flysjið og kjarnhreinsið epli og skerið í fína bita. Setjið allt í pott og látið malla í 30 – 40 mínútur. Hrærið reglulega.

Setjið kálið í krukku og lokið á meðan það er heitt. Ef rauðkálið er sett í frystipoka þarf að láta það kólna vel áður. Gott er að merkja dagsetninguna þegar



Bryndís Björk Reynisdóttir garðyrkjufræðingur blandar gjarnan beikoni eða sultu saman við heimagerða rauðkálið fyrir jólamáltíðina. MYNDIR/ERNIR

kálið er gert á pokann og henda í frystinn. Hærra flækjustig við upprunalegu uppskriftina, eftir skapi:

Beikonflækja

Bryndís svissar stundum eitt bréf af mögru beikoni í smjöri áður en rauðkáli og rest er blandað saman við.

Jólaflækja

Bæta við út í pottinn: 1 tsk. kanill ¼ tsk. negull ¼ tsk. múskaft

Sultuflækja

Í stað Ribena-saftarinnar er hægt að blanda bolla af rífsberjahlaupi saman við rauðkálið.

365.is
Sími 1817

365

FÁRÁNLEGA FLOTTUR PAKKI

Með Skemmtipakkanum fylgja sex sjónvarpsstöðvar. Spannandi íslenskir og erlendir þættir, kvikmyndir og vandað talsett barnaefni. Að auki fá áskrifendur internet, heimasíma, Stöð 2 Marapón og aðild að Vild.*

Með því að greiða 1.990 kr. aukalega færðu endalaust tal og 1 GB í GSM.

FÁÐU PÉR
ÁSKRIFT
á 365.is

SKEMMTIPAKKINN

9.290 kr.

Aðeins 310 kr. á dag

*20 GB í interneti og 100 mín. í heimasíma á 0 kr. Greitt er 9,7 kr. upphafsgjald þegar hringt er úr heimasíma. Nánari upplýsingar á 365.is

Bókaðu borð
562 0200
perlan@perlan.is



Gjafabréf
Perlunnar
Góð gjöf við
öll tækifæri!

JÓLALEG KVÖLDSTUND Í PERLUNNI

19. NÓVEMBER TIL 30. DESEMBER

Loksins!

Hin fræga
rjúpusúpa
komin aftur.

Eigðu einstaka og hátíðlega kvöldstund á hinu óviðjafnalega jólahlaðborði Perlunnar. Það borgar sig að panta borðið þitt strax, enda eitt vinsælasta jólahlaðborð á landinu!

Verð 9.900 kr. · Tilboð frá mán. til mið. 7.900 kr.
Hádegistilboð 6.390 kr. dagana 4. 5. - 11. 12. 13. - 18. 19 og 23. desember.

Á hlaðborðinu má meðal annars finna þessa veislurétti:

FORRÉTTIR Rjúpusúpa, kaviar, reyktur lax, graflax, reyktur áll á eggjum, parmaskinka, paté, andalifrar-terriner, sveitapaté, lifrarkæfa, sjávarréttasalat, rækjur og saltfiskur, marineraður hörpudiskur, síld, heitreyktur silungur, kalkúnasalat, skinkusalat.

AÐALRÉTTIR Grilluð nautasteik, purusteik á danska vísu, roastbeef, drottningar-skinka, hamborgarhryggur, kjúklingur tandoori, kalkúnabringur, hangikjöt, andarlæri, eldsteikt lambalundur.

EFTIRRÉTTIR Ris á l'allemande, fromage, konfektkökur, ensk jólakaka, marengskaka, súkkulaðiterta, Perlu-súkkulaði bomba, heit eplakaka.



LIFANDI TÓNLIST

Stúlkurnar hressu í Jólatrióinu munu halda uppi hátíðlegri stemmningu frá miðvikudegi til sunnudags á Jólahlaðborði Perlunnar.



SKÖTUHLAÐBORÐ

Sérstök stemmning ríkir í Perlunni á Þorláksmessu, þá er boðið er upp á skötu að fornum sið. Auðvelt er að borða sig mettan af fiskréttunum á hinu glæsilega 14 fermetra skötuþlaðborði.



JÓLAVÍNLISTI

Á jólahlaðborðinu verður boðið upp á sérstakan jólavínlista. Þar má meðal annars finna vín frá hinum heimsþekktu framleiðanda Domaines Schulumberger.

BÓKAJÓL

EVA MARÍA JÓNSDÓTTIR

Persónur með viðurnefni heilla



Eva María Jónsdóttir segist ekki vera mikið jólabarn að upplagi en með tímanum hafi henni tekist að átta sig á aldri og stærð þessarar hátíðar. „Ég sé að jólin eru næstum jafn gömul og sólin og í grunninn tengist fögnuðurinn einhverju mjög djúpstæðu í mannfólkinu: Að gefa og þiggja, auknu sólarljósi, að njóta matar, hreinlætis, fegurðar, góðra kveðja, hvíldar og samveru með sínum nánustu. Það er illa hægt að synda á móti þessum straumi.“

Lestu margar bækur um jólin?

„Ég las margar bækur um jólin þegar ég var minna í eldhúsinu. En það koma venjulega margar bækur í húsið um jólin og maður reynir að kynnast þeim á árinu sem liður fram að næstu jólum.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju?

„Ég get ekki greint á milli bóka eftir því hvort þær eru jólabækur eða ekki, minnið er ekki nægilega skarpt til þess. En sumar bækur les maður mjög hratt, eins og maður sé í jólafríi, og leggur ekki frá sér fyrr en að lestri loknum: Ósjálfrátt eftir Auði Jónsdóttur var svoleiðis bók.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól?

„Um þessi jól þætti mér gott að fá í hendurnar nýju söguna um Geirmund heljar-skinn eftir Bergsvein Birgisson. Mér finnst persónur með viðurnefni oft heillandi.“

elin@365.is

uppskrift

DANSKAR EPLASKÍFUR

Í kringum 1800 var ekki óalgengt á dönskum bóndabæjum að karlar og konur útbjuggu eplaskífur til að hafa á borðum um jól. Eplaskífurnar þóttu mikill hátíðarmatur á þeim tíma. Eplaskífum var velt upp úr deigi og síðan voru þær steiktar. Síðar, eða í kringum 1850, var farið að fylla eplaskífurnar með niðursoðnum ávöxtum.



matarsóða og vanillusykrir varlega saman við. Því næst er súrmjólkinni bætt við. Brædda smjörunu er bætt saman við og að síðustu stífpeyttu eggjahvítunum. Best er að nota eplaskífupönnu. Setjið deigið í hvert hólf pönnunnar, upp að ¾, og bakið við meðalhitu. Þegar kantarnir byrja að harðna er eplaskífunum snúið við. Bakið áfram þar til eplaskífurnar verða gylltar. Dreifið flórsykri yfir.

250 g hveiti
¼ tsk. salt
½ tsk. matarsódi
1 msk. vanillusykur
4 dl súrmjólk
100 g brætt smjör
3 egg
1 msk. sykur

Skiljið eggjin. Þeytið sykur og eggjahvítur þar til blandan er stíf. Blandið eggjarauðum, hveiti, salti,

Láttu þér líða vel um jólin



Netverslun á tiskuhus.is

My Style
tiskuhús

Stærðir 38-52



my style f

Bæjarlind 1-3
201 Kópavogur
s: 571-5464



Allra fyrstu jólamerkin sem gefin voru út á Íslandi árið 1904.



Jólamerki sem Kvenfélagið Framtíðin hefur gefið út.



Jólamerkin frá Öndarfirði eru í miklu uppáhaldi hjá Sveini enda eru jólakortin mörg hver stíluð á frændur hans.

Á um fimm hundruð þúsund frímerki

● Sveinn Ingi Sveinsson framhaldsskólakennari hefur haft áhuga á frímerkjum frá unga aldri. Safnið er orðið nokkuð stórt en hluti af því eru jólamerki sem Sveinn segir að séu bæði falleg og geymi auk þess skemmtilega og áhugaverða sögu.

Þetta virðist liggja í genunum. Pabbi átti frímerkjasafn og við öll sex systkinin erum að safna einhverju,“ segir Sveinn sem sjálfur er afkastamestur í frímerkjunum en þó safnar hann ýmsu öðru sem honum þykir áhugavert.

Hann tekur á móti blaðamanni í forstofuherbergi á heimili sínu í Mosfellsbæ. Veggir herbergisins eru þaktir hillum og í hverri hillu er þétt röð af vel skipulögðum möppum sem hafa að geyma ýmsa fjársjóði. Inntur eftir því hversu mörg frímerki hann eigi dregur Sveinn seiminn. „Ég þori nú ekki að fara alveg með það en kannski í kringum fimm hundruð þúsund.“

Heillandi jólamerki

Hluti af safni Sveins eru svokölluð jólamerki sem eru styrktarmerki sem seld eru fyrir jólin til að safna fyrir gott málefni. „Jólamerkin hafa alltaf höfðað til mín. Það eru töluvert margir sem safna þeim víða um heim, enda eru þau bæði falleg og skemmtileg saga á bak við þau.“

Hann sýnir eina örku af bláum merkjum með mynd af fálla. „Þetta er allra fyrsta jólamerkið sem gefið var út á Íslandi,“ útskýrir Sveinn en það voru kaþólsku Caritas-samtökin í Danmörku sem gáfu þau til Íslands árið 1904 til að létta undir með byggingu barnahælis.

Merkin sem standa hjarta Sveins næst eru þó Öndarfjarðarmerk-



Sveinn Ingi með hluta af jólamerkjasafni sínu. MYND/ANTONBRINK

in en þau fyrstu voru gefin út árið 1917. Mörg jólakortanna sem jólamerkin prýða eru stíluð á langafa Sveins og bræður hans og er þessi frændskapur það sem gerir merkin heillandi í hans augum. „Það gengur erfiðlega að ná í þessi merki enda finnst öllum þau falleg og enginn vill skipta,“ segir Sveinn glettinn.

Sveinn heldur einnig upp á Akureyrarmerkin en það eru jólamerki sem Kvenfélagið Framtíðin gaf út á hverju ári allt til ársins 2003.

„Þeim hefur snarlega fækkað, þeim sem gefa út svona jólamerki. Fyrir tíu árum voru þetta um 10 aðilar en nú eru þetta aðallega Thorvaldsensfélagið, Rauði krossinn,

Rótarý í Hafnarfirði og Lionsklúbburinn Þór.“

Fæstir vilja selja

En hvernig áskotnast honum frímerkjin sem hann safnar? „Stundum kaupir maður söfn af því mann langar í eitthvað sem í þeim er. Svo reynir maður að losna við það sem maður notar ekki. Frímerkjasafnarar eru hópur sem þekkest vel og maður veit hver safnar hverju. Ef maður finnur eitthvað sem einhvern vantar, getur maður notað það til að fá eitthvað annað hjá honum í staðinn,“ lýsir Sveinn og segir fæsta vilja selja frímerki sín nema eitthvað annað betra bjóðist.

solveig@365.is



Síð úlpa, fánleg í stærðunum 36-56 á aðeins 12.990kr!

Sendum hvert á land sem er. Tökum við pöntunum í síma **551-1314** eða á **Facebook!**

JÓLALÍÑAN ER KOMIN Í ZIK ZAK!

-GOTT úrval og FRÁBÆRT verð

ZIK ZAK

TÍSKUHÚS



KJÓLL
6.990kr
st. S-XXXL



KJÓLL
5.990kr
st. S-XXXL



SKOKKUR
6.990kr
st. S-XXXL



KJÓLL
5.990kr
st. S-XXXL



SKOKKUR
6.990kr
st. S-XXXL



KJÓLL
7.990kr
st. S-XXXL



KJÓLL
6.990kr
st. S-XXXL



VESTI
4.990kr
st. S-XXXL



PEYSA
9.990kr
st. S-XXXL



KJÓLL
8.990kr
st. S-XXXL



Einnig til í grául

ÚLPA
12.990kr
st. 36-56

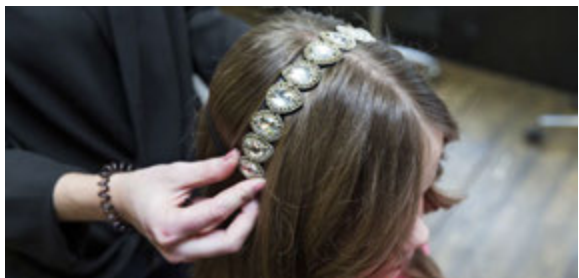


Einnig til í rauðu og blául

ÚLPA
ÁÐUR 12.990
NÚ 8.990
st. S-XXXL



Ólöf Sunna Magnúsdóttir hefur starfað á hárgreiðslustofunni Sjoppunni, að Bankastræti 14, síðastliðin 2 ár ásamt kærastanum Kristjáni Aage sem opnaði hana fyrir rúmum fimm árum. „Við bjóðum upp á alla hártengda þjónustu. Opnunar-tíminn er rúmur eða frá 10-20 virka daga og 11 til 18 á laugardögum og staðsetningin í hjarta borgarinnar.



1 Byrjað er á því að krulla hárið létt og skipta því í miðju. Hárbandinu, sem er frá Pink Pewter, er komið fyrir efst á höfðinu og það fest með spennum við eyru.



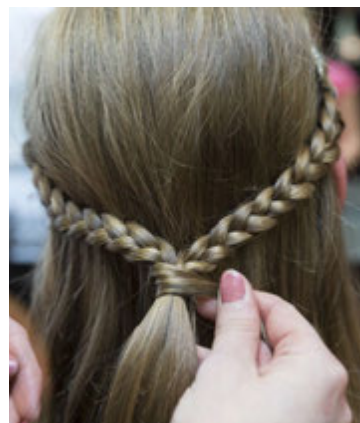
Fyrirsæta: Hildur Karen Jónsdóttir
MYNDIR/VILHELM



2 Fremri parturinn af hárinu er tekinn saman í fasta fléttu að eyrum.



3 Frá eyrum tekur venjuleg flétta við. Gerið eins báðum megin.



4 Flétturarnar teknar saman, lítill lokkur úr síddinni er vafinn utan um teygjuna.



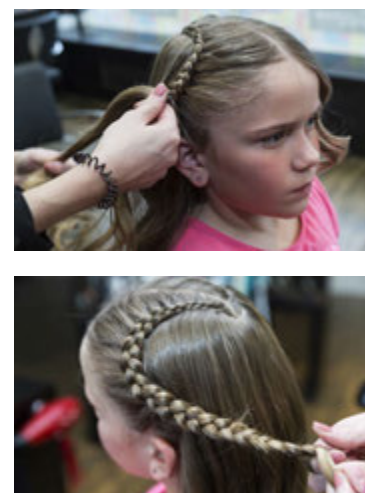
5 Festið miðjuna niður með spennu.

Fínlegar fléttur í hárið

• Á jólnum förum við í okkar fínasta púss og margar ungar stelpur fá fallegt í hárið. Hér gefur Ólöf Sunna Magnúsdóttir hugmyndir að tveimur greiðslum sem flestir ættu að geta leikið eftir. Önnur er einföld en hin örlítið flóknari. Báðar byggja á fínlegum fléttum.



1 Byrjað er á því að skipta hárinu í miðju og svo frá eyra að eyra. Annar helmingur skiptingarinnar er tekinn frá með spennu.



3 Gerið fasta fléttu að eyra og svo tekur venjuleg flétta við.



2 Fléttað er frá hvirfli að enni, aðeins er dregið öðrum megin í fléttuna og rest látin liggja niður.



4 Það sama er gert hinum megin.

5 Flétturarnar teknar saman og festar með teygju svo úr verði hjarta. Sjá útkomuna á myndinni lengst til vinstri.



JÓLASÍLDIN 2015

JÓLASÍLDIN FRÁ ORA ER ÓMISSANDI Á AÐVENTUNNI OG Á JÓLABORÐIÐ
ER NÚ KOMIN Í ALLAR HELSTU VERSLANIR



www.ora.is



Glæsilegur eftirréttur. Marengskaka með lemon curd.



Æðislegur smáréttur. Kjúklingalifur á ristudu brauði með chili- og rósmarínkrydduðum pekanhnetum. MYNDIR/ANTONBRINK



Guðrún Hrund segist njóta aðventunnar með kertaljósom og kósiheitum.



black pepper
FASHION

Laugavegi 178 | Sími 555 1516

Skotið myndir og verð á Facebook

Smáréttir sem gleðja bragðlaukana

● Guðrún Hrund Sigurðardóttir starfaði lengi sem ritstjóri Gestgjafans. Matargerð er mikið áhugamál og hún segist finna kyrrð og ró í eldhúsinu, nokkurs konar slökun og hugleiðslu. Hér eru flottir og girnilegir smáréttir úr eldhúsi Guðrúnar.

Guðrún gefur hér uppskriftir að einföldum en góðum smárétti og fallegum og ljúffengum eftirrétti. „Ég hef mjög gaman af smáréttum, litlum bitum, sem hægt er að bera fram með fordrykk. Þessi réttur getur verið þannig eða sem forréttur. Ég geri alltaf kjúklingalifurarkæfu fyrir jólin en hér er lifrin grófsöxuð og svo setja pekanhneturnar punktinn yfir i-ið. Þetta er mjög góður og jólalegur réttur,“ segir hún. Guðrún leggur brauðið fallega á trébretti sem er hennar eigin framleiðsla frá fyrirtækinu Meiður. Brettin eru seld meðal annars í verslunum á borð við Kraum og Dúka.

Þótt Guðrún sé mikið jólabarn segist hún hafa minnkað bakstur á undanförunum árum. „Ég geri frekar konfekt og sörur. Mér finnst líka gaman að gera chutney, búa til jólalíkjör og kveikja á mörgum kertum. Ég vil frekar hafa færri skreytingar en fleiri. Mér finnst aðventan æðisleg og vil njóta hennar.“

Guðrún gefur síðan uppskrift að skemmtilegum eftirrétti sem er lítil marengskaka. „Þetta eru kökur sem eru fallegar á diskunum. Ein kaka á mann og stundum set ég nokkra dropa af balsamediki yfir. Lemon curd er ótrúlega frísklegt og dregur úr sætunni í marengsinum,“ útskýrir hún. „Það er auðvelt að kaupa lemon curd tilbúið í stórverslunum en einnig er skemmtilegt að gera það sjálfur.“

Guðrún segist vera fastheldin þegar kemur að jólamatnum. „Ég er alltaf með rjúpu og önd. Síðan hefur maður góðar sósúr með og meðlæti,“ segir hún. elin@365.is

KJÚKLINGALIFUR Á RISTUÐU BRAUÐI

með chili- og rósmarínkrydduðum pekanhnetum

Þetta er einfaldur réttur úr kjúklingalifur sem er bæði hægt að bera fram sem forrétt eða smárétt með fordrykknum.

2 msk. smjör
200 g kjúklingalifur, söxuð í fremur smáa bita
3 msk. söxuð steinselja
1 askja sveppir, saxaðir fremur smátt
1 msk. hveiti
1-2 dl kjúklingasoð
½ sítróna, safi
1 msk. Marsala (má sleppa)
3 msk. parmesanostur, rifinn salt
pipar
ristaðar brauðsneiðar, skorpu-lauser og hver sneið skorin í 4 bita.

Hitið smjörið á pönnu og steikið lifrina í nokkrar mín. eða þar til hún hefur brúnast á öllum hliðum. Bætið þá steinselju og sveppum út í og steikið áfram. Saldrið hveiti yfir og blandið vel saman. Bætið því næst kjúklingasoði saman við, saltið og piprið eftir smekk og látið malla í u.þ.b. 10 mín. Takið þá af hitanum og bætið parmesanosti, sítrónusafa og Marsalavíni út í. Blandið vel saman. Skiptið á milli ristudu brauðsneiðanna og dreifið söxuðu pekanhnetunum yfir. (Ef þið viljið hafa blönduna fínni, meira eins og kæfu, þá er hægt að setja hana í matvinnsluvél eða mauka með töfrasprota).

Pekanhnetur með rósmarín og chili

100 g pekanhnetur
1-2 msk. olía
1 msk. ferskt rósmarín, saxað chili-flögur, eftir smekk
Maldonsalt

Hitið ofninn í 180°C. Blandið saman í skál hnetum og olíu. Bætið þá kryddi saman við og blandið vel saman. Klæðið ofnskúffu með bökunarpappír og dreifið hnetunum þar á. Bakið í u.þ.b. 10-15 mín. eða þar til hneturnar eru farnar að ristast og dökkna örlítið. Takið þá úr ofninum og kælið.

SÍTRÓNUMARENGS

með lemon curd, mascarpone og hindberjum

3 eggjahvítur
100-150 g sykur
½ tsk. balsamedik
rifinn börkur af 1 sítrónu

Hitið ofninn í 120°C. Setjið eggjahvítur og sykur í skál og stífþeytið. Bætið balsamediki og sítrónuberki út í og blandið varlega saman. Setjið í sprautupoka og sprautið litla hringi (u.þ.b. 5 cm í þvermál) á bökunarpötu sem hefur verið klædd með bökunarpappír. Bakið í 1½-2 klst.

Lemon curd

3 egg
100 g sykur
2 sítrónur, safi og rifinn börkur
50 g smjör

Þeytið saman egg, sykur og sítrónusafa yfir vatnsbaði. Hrærið í allan tímann þar til blandan hefur þykknað. Takið þá af hitanum og bætið smjörunu út í í bitum.



Hrærið vel saman þar til smjörið hefur bráðnað alveg saman við. Bætið þá sítrónuberki út í. Hellið í hreinar krukur og látið kólna. Geymist í allt að 2 vikur í kæli.

Ofan á:

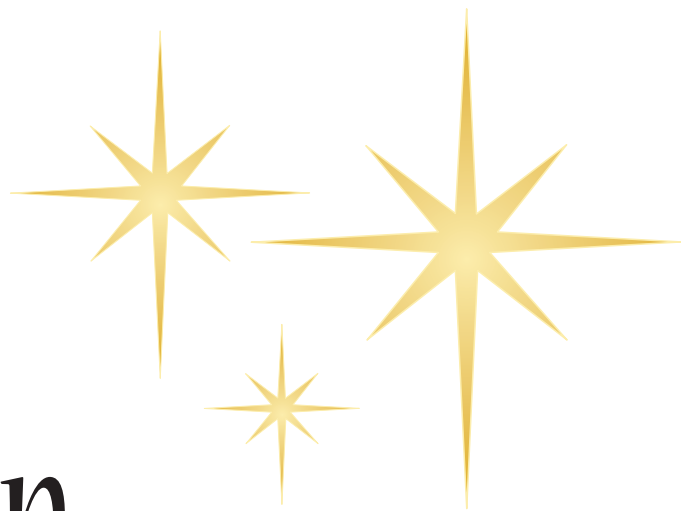
1 dós mascarpone-ostur eða rjómaostur
1 dl flórkykur

Blandið vel saman í skál.

hindber eða jarðarber
mínta
balsamedik, má sleppa

Setjið til skiptis lemon curd og ostablöndu ofan á hverja köku. Það fer allt eftir smekk hversu mikið þið viljið hafa af hverju. Skreytið með hindberjum og mintu og dreypið örlitlu balsamediki yfir ef vill.

Hollur hátiðarmatur Íslenskur kalkúnn



Heslihnetu- og sveppafylling að hætti Reykjabúsins

- 150 g smjör
- 350 g nýir sveppir, niðursneiddir
- 200 g laukur, smátt saxaður
- 1 stilkur sellerí, smátt saxaður
- 1/2 búnt steinselja, smátt söxuð eða 2 msk þurrkuð
- 3-4 msk þurrkuð salvía
- 300 g skinka, smátt söxuð
- 100 g heslihnetur, ristaðar og sneiddar
- 150 g (u.þ.b. 3 bollar) brauðteningar
- 2 stór egg
- 2 dl rjómi
- 1/2 tsk salt
- 1 tsk ferskmalaður pipar

Bræðið smjör í stórum potti og látið sveppi og grænmeti ásamt steinselju, salvíu og skinku krauma í því í 10 mínútur eða þar til grænmetið er orðið mjúkt. Bætið þá heslihnetum og brauðteningum í pottinn og látið fyllinguna kólna lítillega. Hrærið þá eggjum og rjóma saman við og kryddið með salti og pipar. Má laga daginn áður og geyma í ísskáp þar til fylla á fuglinn.

Verði ykkur að góðu

Nónni og Sína

Reykjabúinu, Mosfellsbæ.

Holda kalkúnn frá Reykjabúinu fæst í flestum verslunum

Fleiri uppskriftir og eldunarleiðbeiningar á

kalkunn.is



Holda
KALKÚNN

ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA



Þýskt jólaskraut er áberandi á heimili Ólafar Breiðfjörð, það er allt handgert og byggir á gamalli handverkshefð.

PÚÐAR & VISKUSTYKKI

NÝTT
heklaislandi



www.heklaislandi.is - S:6993366

Dýrmætar minningar

● Skemmtilegir jólamarkaðir og handunnið jólaskraut eru meðal þess sem stendur upp úr í minningum Ólafar Breiðfjörð frá Þýskalandsárum hennar.

Þýskar jólahefðir og þýskt jólaskraut skipa stóran sess í fjölskyldu Ólafar Breiðfjörð, kynningarstjóra Þjóðminjasafns Íslands. Ólöf bjó í útlöndum í fimmtán ár, þar af nú í Þýskalandi, með eiginni sýningu og þremur sonum sem allir fæddust ytra. Jólamarkaðir á aðventunni og handunnið jólaskraut eru meðal þess sem stendur upp úr í minningunni frá Þýskalandsárunum en jólahald fjölskyldunnar hefur alla tíð einkennst af bæði þýskum og íslenskum jólasíðum.

Ólöf var sautján ára þegar hún flutti til Þýskalands og féll strax fyrir þýsku jólamarkaðunum. „Ég kunnist strax að meta þessa stemningu þar sem fólk hittist, drekkur jólaglögg, borðar pylsur og kaupir ýmislegt smálegt til gjafa. Seinna uppgötvaði ég hvað aðventan er mikilvægur tími fyrir góðar fjölskyldustundir.“

Ekkert tiskuskraut

Þýskt jólaskraut er áberandi á heimili þeirra hjóna sem að sögn Ólafar minnst hana alltaf á þennan dýrmæta tíma sem þau áttu saman í Þýskalandi.

„Jólaskrautið er allt handgert

og ég safnaði því í mörg ár. Það er ekkert tiskuskraut sem maður skiptir út heldur eitthvað sem byggir á gamalli handverkshefð og fer ekki á milli mála að hefur tekið tíma og þurft natni að búa til.“

Meðal jólaskrautsins nefnir Ólöf engla sem spila á hljóðfæri en þeir eru dæmigert handgert þýskt jólaskraut. „Annað hefðbundið jólaskraut er reykkarl en hægt er að lyfta búknunum og þá kemur í ljós holrými þar sem litlu reykersi eru komið fyrir. Þegar kveikt er á því og búknunum á karlinum komið fyrir þá kemur reykersisreykur út um munninn á honum.“

Einnig nefnir hún til sögunnar jólapíramída. „Þegar kveikt er á kertunum snúast spaðarnir efst og þá snúast hæðirnar með Jesúbarninu, Maríu og Jósef, hirðunum og dýrunum.“

Persónulegir jólamunir

Það er ekki bara þýskt jólaskraut sem er í miklu uppáhaldi hjá Ólöfu. Aðeins tveggja vikna gömul fékk hún jólakúlu í skóinn frá jólasveininum sem hefur fylgt henni alla tíð. „Hún er svo sem ekkert glæsileg en fær alltaf heiðursess á jólatrénu. Nær allt jólaskrautið



„Ég man hvar og hvenær ég keypti hvern grip,“ segir Ólöf Breiðfjörð, kynningarstjóri Þjóðminjasafns Íslands.

MYNDIR/ANTON BRINK

á trénu tengist sérstökum minningum. Ég man hvar og hvenær ég keypti hvern grip eða hver gaf okkur. Fyrir vikið er það alltaf mjög mikilvæg stund þegar tréð er skreytt.“

Þegar Ólöf var fimm ára gömul eignaðist hún bróður og fékk þá álfaskraut í skóinn frá jólasveininum. „Ég stelst reyndar til að hafa álfinn uppi allan ársins hring og hann hefur fylgt mér í flutningum milli landa.“

starr@365.is

the PIER EITTHVAÐ FALLEGT Í JÓLAPAKKANN

KÚLULJÓS: 7.990,-



BÓKABOX: FRÁ 1.990,-



KLUKKUR: 1.990,- STK



BÚDDASTYTТА F/KERTI: 5.990,-



BÓK: 1.590,-



SPEGILL: 1.990,-



SKRÍN: 2.990,-

STYTTUR: FRÁ 990,-



LAMPI: 5.990,-



PAPASAN STÓLL: 12.990,-
PULLA: 9.990,-



KERTASTJAKAR: FRÁ 990,-



KRUUKUGLÖS: 790,- STK



TEPPI: 9.990,-

BORD: 35.900,-



SKILTI/SNAGAR: FRÁ 990,-



KÖRFUSTÓLL: 59.900,-

UGLUBABÚSKUR: 2.990,-

BÓKABOX: 990,-



HNETTIR: FRÁ 12.990,-



PÚÐAR: FRÁ 1.990,-



3 FYRIR 2 AF PÚÐUM

uppskrift



● SÆTAR KARTÖFLUKRÓKETTUR MEÐ ENGIFERI

Krókettarnar er hægt að matreiða deginum áður en hita þær rétt áður en þær eru bornar fram.

800 g sætar kartöflur, afhýddar og skornar í litla teninga
2 stk. laukar, meðalstórir, saxaðir
½ tsk. salt
2 msk. smjör
1 tsk. engiferrót, fínfrin
½ dós (90 g) sýrður rjómi 18%
5 msk. hveiti
2 stk. egg, léttþeytt
200 g heslihnetaflögu

Hitið ofninn í 200°C. Setjið kartöflubitana og lauk í eldafast mót. Setjið smjörið í litlum klípum yfir grænmetið.

id. Saltið og piprið. Bakið í 30–40 mínútur eða þar til að kartöflurnar verða mjúkar. Stappið kartöflurnar og laukinn. Bætið engiferi og sýrðum rjóma saman við. Kælið í einn tíma. Búið til litla stauta sem eru um 8 cm á lengd og 1 cm á þykkt. Veltið stautunum upp úr hveiti og síðan úr léttþeyttu eggi. Að lokum er kartöflustautunum velt upp úr heslihnetaflögum. Hitið ofninn í 200°C. Bakið krókettarnar í 25 mínútur rétt áður en þær eru bornar fram.

Höfundur: Inga Elsa Bergþórsdóttir
Uppskrift: gottimatinn.is



Fjölskylda Margrétar gæðir sér á rúllutertunni á jóladag ásamt heitu súkkulaði með rjóma.

Ómissandi rúlluterta

● Margrét Jóhannsdóttir bakar yfirleitt sex til sjö smákökusortir fyrir jólin auk þess að gera rúlluterturnar sem amma hennar gerði alltaf. Rúlluterturnar eru bornar á borð á jóladag og eru ósnertanlegar þangað til.

Hjá Margréti Jóhannsdóttur þjónustufulltrúa koma jólin ekki án rúllutertunnar sem hún ólst upp við að borða á jóladag. „Á jóladagsmorgun fáum við loksins rúlluterturnar hennar ómmu með heitu súkkulaði og rjóma og þá fyrst byrja jólin mín. Það yrðu engin jól án þeirra og við borðum þær ískaldar, nánast frosnar, á jóladag, annan í jolum og á nýársdag. Rúlluterturnar eru líka það eina sem er bakað á adventunni sem alls ekki má snerta á fyrir en á jóladag.“

Þegar Margrét var lítil var mikil spenna þegar rúlluterturnar voru bakaðar. „Þegar ég var lítil bókðu mamma og amma þær á meðan við systkinin vorum í skólanum og það var alltaf mikil spenna að koma heim þann daginn og fá að borða endana sem voru skornir af. Terturnar voru þá allar komnar í frysti og við fengum ekki að snerta á þeim fyrir en á jóladag. Yfirleitt eru bakaðar tíu til tuttugu tertur en samt liggur við slagsmálum í hvert skipti sem þær eru bornar á borð og keppnin um mesta súkkulaðið er mikil,“ segir Margrét og brosir.

Fyrir jólin bakar Margrét yfirleitt sex til sjö kökusortir og flestar þeirra oftast einu sinni og oftast er tvisvar enda er hún mikið jólabarn og finnst samveran með fólkinu sem henni þykir vænst um, jólaljósinn, spennan hjá börnunum, maturinn, baksturrinn, hefðirnar og kyrrðin gera þennan tíma einstakan.

„Ég baka alltaf rúlluterturnar, sörur, súkkulaðibitakökur, M&M smákökur, lakkrístoppa, vanilluhringi og piparkökur með krökkunum og geri að lokum jólaísinn. Einnig prófa ég líka yfirleitt allavega eina nýja sort fyrir hver jól.“ Auk alls þessa gerir Margrét svokallaða jólakossa sem hún segir vera frekar nýja hefð hjá sér að baka og góða tilbreytingu frá þessum hefðbundnu smákökum.

liljabjork@365.is

JÓLAKOSSAR

Botnar

170 g ósaltað smjör
100 g púðursykur
2 tsk. hunang
¼ tsk. salt
½ tsk. vanillusykur
200 g hveiti
45 g heillhveiti

Smjör, sykur og hunang hrært vel saman. Sigið hveiti, salt og vanillusykur saman við og hnoðið deigið þar til það verður þétt og slétt. Setjið deigið í plastfilmu og kælið í 30–60 mínútur. Fletjið deigið út og skerið út litla hringi (eins stóra og þið viljið hafa kossana). Setjið hringina á bökunarplötu og stráðið örlytum sykri yfir.

Bakið í 180°C í tíu til tólf mínútur. Passið að kæla botnana alveg og hjúpið svo með súkkulaði.

Fylling

7 eggjahvítur
450 g sykur
1 vanillustöng (skorin í tvennt og skafið innan úr henni)

Hjúpur

400 g súkkulaði til hjúpa



Setið eggjahvítur, sykur og vanillu í stóra skál. Setjið skálina ofan á pott með sjóðandi vatni og hrærið með handþeytara í um fjórar mínútur eða þar til sykurrinn er uppleystur. Færið þá blönduna í hrærivélarskál og þeytið á lágum hraða í fjórar mínútur. Þeytið að lokum á fullum styrk í þrjár mínútur. Setjið fyllinguna í sprautupoka með stórum stút og sprautið á súkkulaðihjúpaða botnana. Kælið í 30–60 mínútur og hjúpið svo með súkkulaði að eigin vali (ég blanda saman suðusúkkulaði og 70% súkkulaði). Stráðið kósmjöli yfir rétt áður en súkkulaðið harðnar alveg.



Margrét Jóhannsdóttir gerir rúllutertuna ljúffengu um hver jól. MYND/GVA

RÚLLUTERTA

4 egg
2 dl sykur
2 dl hveiti
1 tsk. ger

Allt hrært saman þar til blandan verður létt og ljós. Sett í smurt form og bakað við 200°C í 6–10 mínútur.

Krem

200 g smjör
300 g púðursykur
2 egg
200 g suðusúkkulaði

Smjör, púðursykur og egg hrært vel saman. Suðusúkkulaðið brætt yfir vatnsbaði og síðan blandað saman við. Kreminu er svo smurt yfir botnana (og hvergi til sparað), botninum rúllað upp og endarnir skornir af. Geymt í frysti og borðað ískalt – helst með heitu súkkulaði.

EINFALDLEGA
MEIRA
ÚRVAL



TILVALDAR JÓLAGJAFIR



HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Gott í
baksturinn...



Lindu suðusúkkulaði fullkomnar baksturinn





Hnetusteik er með sérrísteiktum sveppum, sætkartöflumús og trönuberjasósu.



Súrsætar perurnar og sólpurrukaða tómataukið setja skemmtilegan svip á bakað hummusið sem er í forrétt. MYNDIR/ERNIR

Hátíðlegur og orkugefandi í senn

• Peir sem borða ekki kjöt þurfa ekki að örvænta yfir jólahátíðina. Sífelld fleiri matvöruverslanir og sérvæslanir hér á landi bjóða upp á úrvalshráefni til matargerðar, hvort sem um er að ræða rétti fyrir grænmetisætur eða þá sem aðhyllast vegan matargerð.

Sæunn Ingibjörg Marinósdóttir hætti að borða rautt kjöt sautján ára gömul og smám saman hafa önnur dýr horfið af matseðlinum. Síðasta bitann af hefðbundnum jólahamborgarhrygg borðaði hún þegar hún var sextán ára og segist aldrei hafa saknað hans. „Í minningunni er þetta afskaplega þungur matur og mér fannst ekkert veita af rækilegri hvíld og jólafrí í kjölfar þeirrar máltíðar. Í dag er jólamaturinn minn fullur af heilnæmri næringu og lífsorku. Hann er jafn hátíðlegur og hann er orkugefandi og mér líður frábærlega eftir hann, sama hversu mikið ég borða.“

Sæunn heldur úti heimasíðunni hugmyndiradholustu.is og deilir einnig fróðleik á öðrum samfélagsmiðlum. Hún er til dæmis virk á Snapchat, með notandanafnið „hollusta“, en á aðfangadag ætla hún að senda alla matargerðina frá upphafi til enda út á Snapchat. „Þannig geta þeir sem vilja elda það sama fylgst með því hvernig ég ber mig að og þannig notið örlitillrar aðstoðar við jólaeldamennskuna. Ég veit að sum hráefni í uppskriftunum eru mörgum framandi svo hægt er að nálgast myndrænan innkaupalista með skýringum á vefnum mínum en flest hráefni fást í verslunum Nettó.“ stari@365.is

BAKAÐ HUMMUS með súrsætum perum og sólpurrukaðu tómatauki

Bakað hummus

1 krukka kjúklíngabaunir (miðast við 300 g glerkrukku)
1 msk. tahini
2 msk. mangóchutney
2-3 msk. kjúklíngabaunasóð
3 msk. ristud graskersfræ
1 tsk. reykt paprikukrydd

Hellið vatninu af kjúklíngabauninum í skál og geymið. Maukið baunirnar, tahini og mangóchutney saman og bætið við 2-3 matskeiðum af vatninu sem hellt var af. Maukið á að vera frekar blautt en þó nógu þykkt til að hægt sé að móta buff úr því. Graskersfræ er ýmist hægt að kaupa ristud eða hita óristuð á þurri pönnu í nokkrar mínútur til að fá svipað bragð. Hakið þau gróflaga og blandið kryddinu saman við þau. Mótið fjögur stór buff eða margar litlar kúlur úr hummusmaukinu og notið fræblönduna sem rasp, bæði undir og að ofan. Bakið við 180°C í u.þ.b. 20 mínútur eða þar til þetta er orðið frekar stökkt að utan.

Tómatmaukið

½ krukka sólpurrukaðir tómatar
1-2 hvítlauksgeirar
1 dl kókosmjólk eða annar vökv

Allt maukað saman í kekkjalausa blöndu.

Súrsætar perur

2 stk. perur
2 msk. ferskur limesafi
2 msk. rauðvínseðik

Flysið perurnar ef þær eru ekki lífrænar en hafið hýðið annars með. Skerið þær í teninga og hitið við vægan hita í víðum potti eða pönnu ásamt vökvunum þar til hann er allur gufaður upp. Það er best ef aðeins er eitt lag af peruteningum í botninum, annars þarf að hræra mikið í þeim til að allar dragi í sig jafn mikinn vökv. Látið þetta malla þar til vökvinn er gufaður upp að mestu og perurnar eru orðnar vel mjúkar.

HNETUSTEIK með sérrísteiktum sveppum, sætkartöflumús og trönuberjasósu

Hnetusteik

1 dós kókosmjólk
20 g engiferrót
4 msk. chiafræ
4 msk. tahini frá Monki (mun sætara en annað tahini)
1 tsk. kanill
1 tsk. Allrahanda krydd
1 tsk. þurrkað timjan
¼ tsk. cayennepipar
¼ tsk. salt
100 g pekanhnetur
100 g valhnetukjarnar
1-2 msk. tamarisósa

Setjið hneturnar í eldfast form og bakið við 160°C í 10 mínútur. Hreyfið við þeim með spaða 1-2 sinnum á bökunartímanum svo þær brúnist jafnt. Takið þær út og hrærið tamarisósunni hratt og vel saman við.

Hrærið hratt þar til engin sósa er lengur í botninum. Þegar hneturnar eru þurrar skal brjóta þær gróflaga niður og geyma til hliðar. Hitið kókosmjólkina á pönnu við miðlungshita, saxið engifer gróflaga og setjið út í. Látið suðuna koma upp og leyfið engiferinum að mýkjast í vökvunum í 2-3 mínútur. Hellið af pönnunni í matvinnsluvél, bætið út í tahini og chiafræjum og blandið öllu vel saman ásamt kryddunum. Látið standa í 10-20 mínútur því fræin þykkja vökvann og mynda bindingu sem heldur buffunum saman. Blandið hnetunum saman við



„Í dag er jólamaturinn minn fullur af heilnæmri næringu og lífsorku,“ segir Sæunn Ingibjörg Marinósdóttir.

deigið, setjið það í formkókuform eða nokkur minni mót og bakið við 180°C í hálf tíma. Látið steikina standa við stofuhita í ca. hálf tíma áður en hún er tekin úr forminu svo hún þéttist og haldi löguninni.

Trönuberjasósa

1 ½ dl kókosvatn
1 dl lífræn, þurrkuð trönuber (ég mæli með Horizon)

Setjið kókosvatnið og trönuberin í matvinnsluvél eða blandara



og maukið þar til sósan verður kekkjalaus. Hún er tilbúin eins og hún kemur fyrir en það má einnig hita hana í potti.

Sætkartöflumús

600 g sæt kartafla
6 dl sykurlaus möndlumjólk
½ tsk. salt
½ tsk. múskat, gjarnan nýrifin hnet

Skerið kartöfluna í teninga og setjið í víðan pott eða pönnu ásamt möndlumjólkinni og kryddinu. Látið sjóða við miðlungs-hita þar til kartöflurnar eru orðnar mjúkar í gegn og stappast mjög auðveldlega. Setjið allt saman í matvinnsluvél (ef hún þolir hitann) eða maukið með töfrasprotu.

Steiktir sveppir

2 dl vatn
1 Rapunzel-grænmetisteningur
6 skalottlaukar
6 hvítlauksrif
1 box af sveppum
60 cl Bristol Cream sérrí steinselja

Hitið vatnið á pönnu ásamt grænmetisteningnum og látið hann leysast upp á hæsta hita. Saxið laukinn og hvítlaukinn og setjið á pönnuna þegar súðan er komin upp. Hrærið vel í, sneidið sveppina og bætið þeim út í eftir 2-3 mínútur ásamt sérríinu. Veltið laukblöndunni og vökvanum vel yfir sveppina svo þeir þekist vel. Látið sveppina sjóða vel eða þar lítill vökvi er eftir. Hrærið í og snúið sveppunum þar til þeir eru orðnir alveg þurrir og farnir að brúnast. Það getur borgað sig að skipta uppskriftinni í tvennt og gera í tvennu lagi því það verður auðveldara að ná sveppunum fallega brúnuðum ef ekki er mikið á pönnunni í einu. Ef matargestir eru sérstaklega sólgirnir í sveppi mæli ég með að tvöfalda uppskriftina. Best er að steikja sveppina síðast, rétt áður en maturinn er borinn fram enda ljúffengir sjóðheitir, beint af pönnunni. Stráid steinselju yfir í lokin.

SÚKKULAÐI-GANACHE með heslihnetumauki og berjum

Ganache

2 dl kókosrjómi (sjá leiðbeiningar)
200 g sæt kartafla
100 g Balance-súkkulaði með kakónibbum (eða annað dökkt uppáhald)

Kókosrjómi fæst með því að geyma dós af kókosmjólk í ísskáp í sól-arhring og skafa svo þykka lagið úr dósinni. Hitið kókosrjómann

við lágan hita í potti eða á pönnu, rífið sætu kartöfluna og bætið út í. Hrærið vel og látið súðuna koma upp. Takið pottinn af hellunni og brytjið súkkulaðið út í. Þegar það er bráðnað er gott að hræra öllu saman og láta kólna í ágóða stund. Hellið blöndunni í blandara eða matvinnsluvél og maukið vel á hæstu stillingu í ca. mínútu. Hellið í litlar skálar eða glös og geymið í ísskáp í u.þ.b. 4 klst. áður en heslihnetumaukið er sett yfir.

Heslihnetumauk
2 dl möndlumjólk

3 msk. heslihnetumauk (eða heslihnetu- og möndlumauk)
1 tsk. hreint vanilluduft
2 msk. kókossykur, gjarnan fljótandi
2 msk. chiafræ
smá salt

Blandið öllum hráefnunum vel saman svo þau verði að þéttu og kekkjalausu mauki. Geymið í ísskáp þar til súkkulaði-ganacheið hefur stífnað og hellið maukinu yfir. Borið fram með ferskum berjum og e.t.v. ristudum kókosflögum.



Eftirrétturinn er gómsætur! Súkkulaði-ganache með heslihnetumauki og berjum.



Nýjasta föndrið hennar Írisar, rammi, jólasnjór og texti úr einu af uppáhaldsjóalögnum hennar.



Snæfinnur snjókarl fær Írisi til að brosa að góðum minningum.



Aðventuveinarnir eru í uppáhaldi hjá Írisi en móðir hennar fékk þá að gjöf.



Handsagaðir útikertastjarkar sem Íris lagði gríðarlega mikla vinnu í og útkoman er góð.



Þessi texti vekur upp góðar minningar hjá Írisi um vínlyjólaplötu pabba hennar og mómmu.



Aðventukransinn hennar Írisar breytist frá ári til árs. Í ár er rauði liturinn allsráðandi.

Jólaskrautið verður að vekja góðar og hlýjar minningar hjá fólki

- Íris Á. Pétursdóttir Viborg byrjar jólaundirbúninginn snemma en reynir að minna sjálfa sig á að njóta aðventunnar og jólanna.

Allt jólaskraut, meira að segja jólatréð, er komið upp fyrsta sunnudag í aðventu hjá Írisi Á. Pétursdóttur Viborg, verkfræðingi og handknattleikskonu. „Mér finnst ég vera mjög hógvær í skreytingum en ég held að vinkonur mínar séu ekki sammála mér,“ segir Íris og hlær en bætir við að hún sé þó alltaf með sér í gluggum og kertaljós.

Íris var dugleg að föndra sem barn og byrjaði á því aftur fyrir um fimm árum. Hún reynir að njóta aðventunnar og jólanna sem mest og vill ekkert stress og óþarfa áhyggjur. „Ég er til dæmis ekki mikið fyrir að fylla heilu kökudunkana en baka tvær til þrjár sortir í takmörkuðu magni. Við vinkonurnar erum svo byrjaðar á því að hittast í lok nóvember eða í byrjun desember til að búa til konfekt og annað gotteri fyrir jólin. Eftir því sem ég eldist og þroskast finnst mér mikilvægara að allir mínir nánustu séu

heilbrigðir andlega og líkamlega heldur en gjafir og fallega skreytt heimili.“

Hún hefur alltaf verið mikið jólabarn og segist draga vinkonur sínar í Jóláhúsið á Akureyri óháð árstíma, byrja að skoða og plana jólaföndrið í september og að jólalögin fari að hljóma hjá henni þriðju vikuna í nóvember.

„Fyrir mér eiga jólaskreytingar að vekja upp góðar og hlýjar minningar. Ég til dæmis skreyti jólatréð með fallegum rugguhestum því þeir minna mig á jólatréð hjá ömmu og afa í Þykkvabænum. Ég á Rúdolf og Snæfinn snjókarl sem eiga sína sögu og koma mér alltaf í gott skap. Textarnir í römmunum minna mig á vínlyjólaplötu pabba og mómmu. Ef skrautið vekur upp góða minningu, þá vil ég eignast það. Í ár er ég að stimpla texta úr uppáhaldsjóalögnum mínum á rauð og hvít púðaver og vonandi verður útkoman skemmtileg,“ segir Íris og brosir. *ljabjork@365.is.*



Íris Ásta er mikið jólabarn og skreytir heimilið, og jólatréð, fyrsta sunnudag í aðventu. MYNDIR/VILHELM



Jólagjöfin 2015

Komdu við í Sælkerabúðinni Bitruhálsi 2 þar sem þú færð hina fullkomnu jólagjöf eða flotta tækifærisgjöf á aðventunni.

Jólakörfur frá 2.900 kr.-

Sælkerabúðin býður uppá glæsilegt úrval af fallegum gjafakörfum sem innihalda m.a. osta, sultur, kex, íslenskan lax, spænska hráskinku, franskt súkkulaði og fleira.

Sælkerakörfur frá 7.500 kr.-

Einnig bjóðum við uppá stærri körfur þar sem hægt er að bæta við t.d. heitreyktri villigæsabringu, tvíreyktu lambainnræli, gröfnu ærfille, hreindýra-, anda- eða jólapaté, hamborgarhrygg, hangikjöti, kalkúnabringu og fleiru.



Í Sælkerabúðinni bjóðum við viðskiptavinum okkar að koma sjálfir með eitthvað fallegt til að setja með í körfuna. Við bjóðum einnig upp á mikið úrval af gjafavörum hér í búðinni.

Ekki má gleyma hinum sívinsælu gjafabréfum Sælkerabúðarinnar sem er tilvalin gjöf sem hentar öllum.

**Kíktu við í glæsilegustu sælkerabúð landsins
og láttu verðin koma þér á óvart**



Sælkerabúðin Bitruhálsi 2 - 578-2255 - Alltaf í leiðinni

Samfestingur á þrjá vegu

Hálsmen
Lindex 3.490 kr.

Tvö belti
Next 3.990 kr.

Samfestingur
Lindex 7.990 kr.

Skór
Next 10.990 kr.



Hattur
Lindex 4.990 kr.

Leðurjakk
Gallerí 17 42.995 kr.

Trefill
Gallerí 17 4.995 kr.

Veski
Nytjamarkaðurinn
1.000 kr.



Hálsmen
Í eigu stílista

Peysa
Gallerí 17 8.990 kr.

Vesti
Next 8.990 kr.



Óþarfi að flækja málin

● Svartar flíkur er auðvelt að klæða upp og niður og verða þær oft fyrir valinu við sparileg tilefni. Stílistinn Olga Einarsdóttir leikur sér hér með svartan samfesting og gefur tillögur að því hvernig megi klæða hann upp og niður. Hann gengur þannig jafnt á jólahlaðborðið og í boðin milli jóla og nýárs. Það sama gerir hún við svartan herrajakka sem gengur bæði hversdags og spari.

Jakki á þrjá vegu

Trefill
Gallerí 17 5.990 kr.

Jakki
Húrra 29.990 kr.

Skyrta
Next 5.990 kr.



Skyrta
Next 5.990 kr.

Peysa
Gallerí 17 15.990 kr.

Gallabuxur
Húrra 16.990 kr.



Skór
Next 12.900 kr.



Skyrta m. bindi
Next 7.490 kr.

Buxur
Í einkaeigu





Hnífaparasett,
24 stk.

3.295 kr.

41119012

Pípar- og saltkvörn,
sjálfvirk.

1.995 kr.

41118669



Galanz

Örbylgjuofn,
17 l, 700W.

12.995 kr.

65103260



GERUM
GOTT FYRIR
JÓLIN

Matar- og kaffistell fyrir 6 manns,
með silfurrönd eða með gylltu og bláu
mynstri, 39 stk.

14.495 kr.

41100145-6

GEFUM GÓÐAR GJAFIR



TRISTAR

TRISTAR kaffikanna,
900W, 1,2 l, svört.

4.995 kr.

42354288



TRISTAR

TRISTAR
handþeytari, 200W.

3.495 kr.

42351393



TRISTAR

TRISTAR handþeytari
með skál.

5.595 kr.

42378779



TRISTAR

TRISTAR, hraðsuðu-
ketill, 1 l, 2000W, svartur.

5.495 kr.

42354289



ROASTER
pottur, 3 stærðir.

Verð frá:

4.295 kr.

49961649-51



Skiðahjálmar fyrir börn og
fulloröna. Svartur eða hvítur.

4.995 kr.

41118887-8



Stýrissleði,
rauður.

14.995 kr.

88015718



Einhell®

EINHELL rafhlöðuborvél.
Tvær 18V rafhlöður fylgja.

8.195 kr.

74804118



LUX verkfærasett,
54 stk.

9.895 kr.

68546550



DREMEL föndurfæsari, 125W,
7 fylgihlutir, 2 hraðastillingar.

8.995 kr.

74780295



Rekki og 5 rammar.

2.395 kr.

41851304



Klukkan, 55 cm.

7.595 kr.

41119667



DECAL vasi 15 eða 25 cm,
svart eða brons mynstur.

Verð frá:

1.695 kr.

41121616-9



Kertastjaki,
7 cm, brons.

675 kr.

41121620

Öll verð eru birt með fyrirvara um prentvillur og eða myndbreytingu. Athugið að vörurval getur verið mismunandi milli verslana.



byko.is

VIÐ ERUM Í JÓLASKAPI
Á BYKO.IS

BYKO

GERUM PETTA SAMAN

„Svona pakka er sniðugt að gefa börnum sem eru að safna Sleichdýrum en þau eru gjöf í sjálfu sér. Það þarf því ekki endilega að vera gjöf í kassanum líka. Það má þess vegna bara vera nammi eða annað smálegt,“ segir Elva.



Þennan pakka er að sögn Elvu einfalt að gera. Gjöfinni er pakkað inn í hvítan pappír og restin klippt út úr svörtu og hvítu kartoni. Slaufan gerir pakkann jólalegan en annars er þetta hugmynd sem má útfæra við hvaða tilefni sem er.

Hér notaði Elva hreindýrastensla og málningu til að þrykkja á einlitan pappír. Hún límdi svo litla dúska á nefin. „Þetta er svolítið seinlegt og það þarf að leyfa málningunni að þorna á milli svo hún klínist ekki út um allt. Það er því um að gera að gefa sér góðan tíma.“

Fallegir blómavasar
Verð kr. 2.790-8.990

Hauskúpusparibaukur
kr. 4.990

Gefðu birtu og hlýju um jólin

13.990 kr.

14.990 kr.

15.990 kr.

1.790/5.490 kr.

1.990 kr.

Ungfrúin góða

Hallveigarstíg 10a - 101 Reykjavík
sími 551 2112 - www.ungfruingoda.is

Nostrar við hverja einustu jólagjöf

● Elva Björk Ragnarsdóttir leggur mikla rækt við þær jólagjafir sem hún gefur og ekki síst við það hvernig þær koma viðtakandanum fyrir sjónir. Yfirleitt eru pakkarnir fallega skreyttir og ekki óalgengt að pakkaskrautið sé gjöf í sjálfu sér.

Hjúkrunarfræðingurinn Elva Björk Ragnarsdóttir hefur mikla sköpunarþörf og tók upp á því að gefa aðeins heima-gerðar gjafir í fyrra. „Upphaflega átti þetta að vera hagstætt en kom nú örugglega út á það sama og rúmlega það. Auk þess krafðist þetta mun meiri fyrirhafnar en að fara bara út í búð. Þetta var hins vegar mjög skemmtilegt og gefandi þó ég hafi verið orðin svolítið þreytt undir lokin,“ segir Elva sem gerði glasamottur og hitaplatta, armbönd og hálsmen og heklaði tuskur og slaufur svo eitthvað sé nefnt. Auk þess bjó hún til jólaskaut sem hún hengdi utan á hvern pakka.

Elva leggur sérstaklega mikið upp úr því að börnin sem hún gefur fái skemmtilega pakka og gefur hér nokkrar hugmyndir sem eru til þess fallnar að vekja gleði og kátínu.

Aðspurð segist hún ekki ætla að endurtaka leikinn frá því í fyrra. „Ég get þó örugglega ekki stillt mig um að gera eitthvað sjálf. Ég hef til dæmis verið að sauma barnaföt sem rata örugglega í einhverja pakka.“

Elva heldur úti heimilisblögginu verkefnivikunnar.com en þar er hægt að fylgjast með öllu því sem hún tekur sér fyrir hendur.

vera@365.is



Elva er mikið jólabarn og bakar að minnsta kosti fimm sortir, enda alin upp við það í báðar ættir. „Ég geri alltaf hafra- og rúsínukökur, kókostoppa, piparkökur og súkkulaði-bitakökur. Auk þess finnst mér voða gaman að prófa eitthvað nýtt.“ MYNDIR/ANTON BRINK



GJAFAKORT BORGARLEIKHÚSSINS GJÖF SEM LIFNAR VIÐ

Gjafakortið er í fallegum umbúðum.
Gildir á sýningu að eigin vali og rennur aldrei út.

Sérstök jólatilboð



Mamma Mia
Miði fyrir tvo á
ABBA söngleikinn sem
enginn má missa af
12.900 kr.



Njála
Miði fyrir tvo á Njálu
og eitt eintak af
Brennu-Njáls sögu.
12.200 kr.



Leikhúskvöld fyrir sækera
Gjafakort fyrir tvo
og ljúffeng leikhúsmáltíð
12.500 kr.

MIÐASALA - 568 8000 - BORGARLEIKHUS.IS



ALDREI
VERIÐ
LÉTTARA
AÐ SLÉTTA
ÚR FLÍKUM

GUFUSLÉTTIR ALGJÖR SNILLD

VERD ÁÐUR... 9.995
TILBOD 6.495

WILFA RAKATÆKI



VERD... 9.995

Medisana HITAPÚÐI

FYRIR HÁLS
OG BAK



VERD... 6.995

Braun RAFMAGNS TANNBURSTI

Oral-B



VERD ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOD .. 4.995

KJÖTHITAMÆLIR

PRÁÐLAUS



TILBOD ... 6.495



BabyLiss
Curl Secret
Krullujárn

VEGLEGUR KAUPAUKI

VERD ÁÐUR.... 19.995
TILBOD 15.995



Remington
SLÉTTUJÁRN PRO

KERAMIK, MED JÓNATÆKNI

VERD ÁÐUR.... 14.995
TILBOD 9.995



Philips
RAKVÉL

Snúru og
hleðsluvél

VERD... 9.995



BABYLIS
HÁRBLÁSARI
EXPERT 2100W

VERD ÁÐUR... 7.995
TILBOD 5.495



Kai PureKomachi2
3STK HNÍFASETT

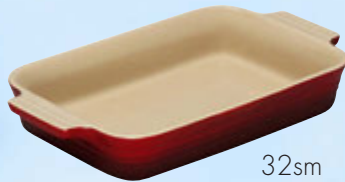
Magnað jólatilboð



VERD ÁÐUR... 11.985
TILBOD 7.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN

Le Creuset ELDFAST MÓT



32sm

VERD 8.995



Le Creuset
PANNA 26sm

VERD ... 23.995

ÍSLENSKA PÖNNUKÖKUPANNAN



VERD... 9.995



ibili
RJÓMA
SPRAUTUR

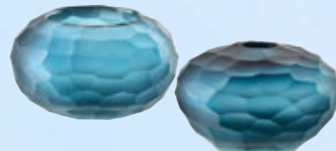
VERD... 7.995

PIZZASTEINN Í GRIND 30sm



VERD... 3.995

Rosenthal Curl KERTASTJAKAR 2stk



VERD 9.995

Rosenthal KÖKUDISKUR



VERD... 12.995

ROASTER POTTUR MIÐSTÆRÐ 509



VERD ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOD .. 4.995



Braun
TÖFRASPROTI
600W

VERD... 9.995

GRUNWERG HNÍFAPARASETT



24 STK
SETT

VERD... 9.995

Walther Glas TERTUDISKUR



36sm á fæti

VERD... 5.495

TRISTAR VÖFFLUJÁRN

EKTA BELGÍSKAR



VERD ÁÐUR.... 9.995
JÓLATILBOD ... 5.995



Princess
SÚKKULADI
BRUNNUR

VERD 4.995

Kuchenprofi STEIKARPANNA 28sm



KERAMIK HÚÐ
Engin skaðleg efni

VERD... 7.995

Leifheit HITABRÚSI



VERD... 3.495

Kenwood HÆGSUÐUPOTTUR



VERD 14.995

Emsa
KAFFI
KANNA
Bell
TIL Í
MÖRGUM
LITUM



VERD 11.995



SEVERIN
KAFFIVÉL
1400W
Sýður
vatnið

VERD 19.995

Ariete
POPPVÉL
Retro

Loftvél,
engin olía



VERD... 5.995

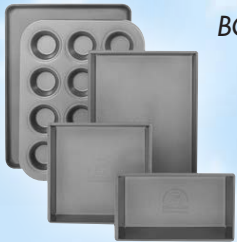
PRINCESS
BLANDARI

800W

Öflugur,
mylur klaka



VERD ÁÐUR... 11.995
TILBOD 9.995

KitchenAid**HRÆRIVÉL + BÖKUNARSETT****KitchenAid****BÖKUNARSETT**Settið inniheldur
5 vönduð og
viðloðunarfrí
KitchenAid
bökunarform.Sanseraðir
litir**FULLT VERD ... 107.990**
(Hrærivél 92.995 + bökunarsett 14.995)
TILBODSVERD .. 92.995Litir **FULLT VERD 104.990**
(Hrærivél 89.995 + bökunarsett 14.995)
TILBODSVERD ... 89.995Sirius LJÓASERÍA
Bolette

Margir litir

VERD 5.995**ESPRESSÓKANNA**6 Bolla
Á HELLU**VERD ... 4.495**Kela
SÓSU/SMJÖR
POTTUR
MEÐ HITARA**VERD ... 7.995**Fissler Paris
POTTASETT

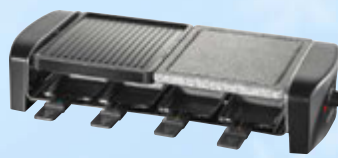
3stk

**VERD ... 24.995**Wilfa
HANDPEYTTARI
MEÐ SKÁL**VERD ... 6.995**HUROM
SAFAPRESSA
HE SILVER**VERD 49.995****byggto**g**búid**

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

Zassenhaus
OSTAHNÍFAR**VERD ... 2.995**Sodeastream
GENESIS**VERD 14.995**Le Creuset
POTTUR 24sm**VERD ... 37.995**Le Creuset
Salt- og piparkvarnir**VERD ... 8.495**Princess
SALT- OG
PIPARKVÖRN2 in 1 með
grófleikastilli**VERD 3.995**Rosenthal
VASI
30sm**VERD ... 12.995**Rosenthal
VASI
TUTEN
10sm**VERD 6.495**

PRESSUKANNA

6 Bolla
KRÓM**VERD ÁÐUR... 5.995**
JÓLATILBOD .. 4.995Ariete
JÓGÚRT- OG ÍSGERDARVÉL**VERD 10.995**Severin
RACLETTE GRILL**VERD 7.995****Dolce Gusto kaffivélar
FRÁBÆR JÓLATILBOD**

YFIR 30 TEGUNDIR AF KAFFI

MELISSA
MÍNUTU
GRILL**VERD ... 5.995**ARIETE
PIZZAOFNEkta pizza
á örfáum
mínútum!**VERD ÁÐUR.... 16.995**
JÓLATILBOD ... 14.995WILFA
BLANDARI1200W
TRYLLITÆKI!**VERD .. 17.995**PÖNNUKÖKUPANNA
24smFyrir allar
gerðir hellna**VERD ... 3.995**

KENWOOD

MAT
VINNSLU
VÉL

750W

**VERD. 12.995**MEDISANA
BLÓÐPRÝSTINGSMÁLIR

FYRIR UPPHANDLEGG

VERD ... 6.995**GEORGE FOREMAN
HEILSUGRILLIN**Ný lína með
losanlegum
plötum

Russell Hobbs

**COMPACT**38sm² grillflötur**FULLT VERD 13.995**
TILBOD 9.995**FAMILY**51sm² grillflötur**FULLT VERD 16.995**
TILBOD 11.995**ENTERTAINMENT**64sm² grillflötur**FULLT VERD 18.995**
TILBOD 13.995



Í hátíðarskap með íslenskri hönnun

● Ekki þarf að leita langt yfir skammt eftir fallegum hlutum í gjafir eða til heimilisins fyrir jólin. Úr smíðju íslenskra hönnuða kemur á hverju ári fjöldi skemmtilegra muna sem fara vel undir jólatrénu.

1 TUTTU skartgripalínan frá Aurum eru búin til úr klaufum grænlenkra hreindýra og dregur nafn sitt af þeim. „Svart skartið er mjúkt og örlítið hruftótt viðkomu en um leið oddhvasst og beitt. Á svörtum áferðarmjúkum fletinum má greina örmjúkar hvítar og silfr- aðar línur.“

2 Fátt kemur fólk í meira jólaskap en súkkulaði. Hátíðarsúkkulaðið frá íslensku súkkulaðið frá Omnom þetta árið heitir Dark Almonds + Cherries. Það er blanda af stökku-karamelluðum og ristuum möndlum ásamt þurrkuðum kirsuberjum út í Madagascar 66% súkkulaði, sem fer einstaklega vel við snarkandi arineld á jólum.

3 Litlu tréhreindýrin frá Kristinsson fara fallega á jólaborðinu milli diska eða í hillu. Við jólalinuna hafa nú einnig bæst jólatré úr gegnheilum, ómáluðum við sem gefa heimilinu hlýlegan og jólalegan blæ. Nánar má forvitnast um Kristinsson á Facebook.

4 Jólavörurnar frá Farva setja alltaf skemmtilegan svip á jólin. Gjafapappír með áprentuðu krosssaumsmunstri minnir á handvinnutíma í grunnskóla á aðventunni. Jólalegt silkiprent á tréplatta er einnig glæný jólavara frá Farva.

5 Rauða útfærslan af Dot rúm-fötunum frá IHanna er afar jólaleg. Að vakna að morgni aðfangadags umvafin rauðum jólakúlum í bómullarsatíni kæmi hvaða skróggi sem er í jólaskap. Rúm-fötin voru sérstaklega framleidd í tilefni 40 ára afmælis verslunarinnar Epal á þessu ári.

6 Nýja lína dansk-íslenska merkisins Finnsdóttir kallast Vetrarsögur, eða Winter stories. Falleg jólatré og álfar úr postulínu sem skemmtilegt er að raða um heimilið á aðventunni.



AFFINAGE D'EXCELLENCE

AFFINAGE D'EXCELLENCE HEFUR ÞAÐ AÐ MARKMIÐI AÐ BJÓÐA BESTU OSTA SEM VÖL ER Á. OSTARNIR SAMEINA ALDAGAMLAR AÐFERÐIR OG SNILLI FRANSKRA NÚTÍMA OSTASÉRFRÆÐINGA.

CAMEMBERT



BRIE FERMIER



HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Hafa skal það sem betur sést og heyrist

SAMSUNG

SAMSUNG



JU6415:
 • 4K
 • UHD
 • SMART
 • 1000 PQI

UE40"JU6415 kr. 159.900.-
 UE48"JU6415 kr. 189.900.-
 UE55"JU6415 kr. 239.900.-

JU6675:
 • 4K
 • UHD
 • SMART
 • 1300 PQI

UE40"JU6675 kr. 169.900.-
 UE48"JU6675 kr. 199.900.-
 UE55"JU6675 kr. 279.900.-



24/25
 Bestu sjónvörpin
skv. Neyfendabálinu 24.03.15 og IRCT

24" PLS Tölvuskjár



Upplausn: FullHD 1920 x 1080 / Birta: 250 cd/m2 / Skerpa: 1000:1 / Tengir: HDMI, VGA / Litur: Háglanssvartur / Stærð (B x D x H) 54.83 cm x 18.19 cm x 40.9 cm - með standi / Þyngd: 4.02 kg

Verð: 39.900,- kr

27" PLS Tölvuskjár



Upplausn: FullHD 1920 x 1080 / Birta: 300 cd/m2 / Skerpa: 1000:1 / Tengir: HDMI, VGA / Litur: Háglanssvartur / Stærð (B x D x H) 62.6 cm x 18.19 cm x 45.29 cm - með standi / Þyngd: 5.14 kg

Verð: 54.900,- kr

Samsung 27" VA LED Curved Tölvuskjár



Upplausn: FullHD 1920 x 1080 / Birta: 250 cd/m2 / Skerpa: 3000:1 / Tengir: HDMI, VGA / Litur: Svartur / Stærð (B x D x H) 62.32 cm x 18.16 cm x 46.3 cm - með standi / Þyngd: 5.52 kg

Verð: 79.900,- kr

Samsung Fjölnotatæki í lit



Tegund: Lita Laser Fjölnotatæki / Upplausn: 2400x600 dpi / Örgjörvi: 800 MHz / Hraði: 18 síður á mínútu, ca. 14 sek í fyrstu síðu / Pappírshakki: 150 blöð / Skjár: 2ja línu LCD / Duplex: Já getur prentað báðu megin

Verð: 49.900,- kr

Samsung Prentari Svarthvítur



Prenthraði: Allt að 20 bls á mínútu / Fyrsta blað: 8,5 sek / Upplausn: 1200 x 1200 dpi / Pappírshakki: 150 blöð / Skjár: Tveggja línu LCD / Örgjörvi: 600MHz / Innraminni: 128 MB / Þráðlaus nettenging / Getur prentað báðu megin handvirk / Stuðningur við Win 8, 7, Vista, XP / Mac Os, Linux, Unix

Verð: 17.900,- kr

Samsung Prentari Svarthvítur

Fyrir atvinnumanninn - hraður, hágæða og sparneyttinn!



Prenttraði: Allt að 38 bls./mín. / Fyrsta blaðsíða út: 6,5 sek. / Upplausn: 1.200x1.200dpi / Pappírshakki: 250 blöð / Örgjörvi: 600 MHz / Innraminni: 128 MB / Þráðlaus nettenging: Já / Duplex: Já getur prentað báðu megin á síður

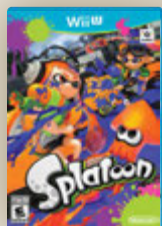
Verð: 69.900,- kr

Leikir frá kr. 4.990,-



Þessi leikjatölva hefur slegið rækilega í gegn og var kosin leikjatölva ársins 2015 af Forbes.

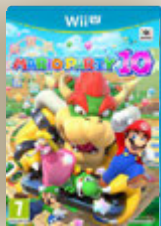
Verð: 69.900,-



Splatoon



Super Smash Bros



Mario Party 10



NINTENDO 3DS™

Þessar vinsælu leikjatölvur eru komnar í nýrri útgáfu, með betri stjórnun, stærri skjá og öflugri. Til í nokkrum litum. Gott úrval leikja.

Verð: 39.900,-

XL

Verð: 46.900,-



FYRIR HEIMILIN Í LANDINU

ORMSSON

LÁGMÚLA 8 · SÍMI 530 2800

ormsson.is



Opið virka daga kl. 10-18 og á laugardögum kl. 11-15.



ORMSSON

Greiðslukjör

Vaxtalaust í allt að 12 mánuði

ORMSSON KEFLAVÍK SÍMI 421 1535	ORMSSON PRISTUR-ÍSAFIRÐI SÍMI 456 4751	KS SAUÐÁRKRÓKI SÍMI 455 4500	SR BYGG SIGLUFIRÐI SÍMI 467 1559	ORMSSON AKUREYRI SÍMI 461 5000	ORMSSON HÚSAVÍK SÍMI 464 1515	ORMSSON VÍK - EGILSSTÖÐUM SÍMI 4712038	ORMSSON PAN-NESKAUPSSTAÐ SÍMI 477 1900	ORMSSON ÁRVIRKINN-SELFOSSI SÍMI 480 1160	GEISLI VESTMANNAEYJUM SÍMI 481 3333	TÆKNIBORG BORGARNESI SÍMI 422 2211	OMNIS AKRANESI SÍMI 433 0300	BLÓMSTURVELLIR HELLISSANDI SÍMI 436 6655
-----------------------------------	---	---------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------	---	---	---	--	---------------------------------------	---------------------------------	---

Sigtaðu út réttu gjöfina

Undir 3.000 kr.



🛒 2.790 kr.

Undir 5.000 kr.



🛒 3.980 kr.

Undir 10.000 kr.



🛒 8.900 kr.

» Á vefnum okkar, kokka.is, getur þú klárað jóla-innkaupin á einu bretti. Vefverslunin er full upp í rjáfur af góðum og gagnlegum gjöfum sem flokkaðar eru eftir þema og verði. Kokkaðu upp snilldarlega gjöf á kokka.is - fyrir þá sem eru nýbyrjaðir að búa og þá sem eiga allt. www.kokka.is

kokka
laugavegi 47



Marengsterta Ásgerðar með lakkrís- og karamellukreminu vakti óskipta gleði meðal samstarfsmanna hennar. MYNDIR/ANTON BRINK

Vinningsterta með lakkrís- og karamellu

• Ásgerður Kjartansdóttir bókasafnsfræðingur sigraði í kökukeppni sem haldin var á vinnustað hennar. Lakkrís- og karamellukremið var það sem gerði gæfumuninn.

Það kom mér mjög á óvart að vinna því ég baka eiginlega aldrei," segir Ásgerður sem tók þátt í skemmtilegri kökusamkeppni sem starfsmannafélag Landsnets hélt í haust. „Þetta var í fyrsta sinn sem þessi keppni var haldin og við vorum þrjátíu sem sendum inn köku," segir Ásgerður en mikill áhugi var meðal allra hinna starfsmanna á að fá að smakka og gefa einkunn. „Hér var smakk tvisvar í viku í nokkrar vikur og sjö kökur komust í úrslit," segir hún en þar á meðal var kaka Ásgerðar sem var marengsterta með piparmyntusúkkulaði í rjómanum.

„Ég ákvað að breyta til fyrir úrslitin og setti lakkrís- og karamellukrem á milli botnanna. Það sló rækilega í gegn og mín kaka sigraði með yfirburðum," segir hún glaðlega og bætir við að kremið virðist hafa gert útslagið. „Ég ákvað að breyta til fyrir úrslitin og setti lakkrís- og karamellukrem á milli botnanna. Það sló rækilega í gegn og mín kaka sigraði með yfirburðum," segir hún glaðlega og bætir við að kremið virðist hafa gert útslagið.

Lesandi jólasveinar

Ásgerður á afmæli 20. desember og segist vera mikið jólabarn. „Ég skreyti töluvert og held mikið upp á safn af lesandi jólasveinum," segir Ásgerður sem fannst tengingin sniðug enda er hún bókasafnsfræðingur. „Lesandi jólasveinar liggja

ekki á lausu þannig að ef ég sé þá freistast ég til að kaupa þá. Uppáhaldssveinarnir mínir eru tveir samstæðir úr tré sem Bragi Balursson hjá Hjartans list útbjó sérstaklega fyrir mig." solveig@365.is

MARENGSTERTA með lakkrís- og karamellukremi

4 egg
300 g flórsykur (í botn og krem)
2½ bolli kornflex
½ poki Góu karamellukúlur
½ poki Góu lakkrískúlur (Bingó kúlur)
½ l rjómi
100 g suðusúkkulaði

Marengs (2 botnar)

4 eggjahvítur
200 g flórsykur
2½ bolli kornflex

Þeytið eggjahvítur og flórsykur, bætið við kornflexi. Skiptið í tvö form og bakið í 40 mín. við 150°C.

Lakkrís- og karamellukrem

½ poki Góu karamellukúlur
½ poki Góu lakkrískúlur (Bingó kúlur)
1 dl rjómi



Ásgerður með nokkra af jólasveinum sem hún hefur gaman af að safna.

Bræðið saman í potti, kælið aðeins og setjið ofan á fyrri marengsbotninn. Síðan er rjóminn þeyttur og honum skellt ofan á og síðan hinn botninn.

Krem ofan á kökuna

4 eggjaraður
100 g flórsykur
100 g suðusúkkulaði

Bræðið suðusúkkulaðið og látið það kólna lítillega. Þeytið saman eggjaraður og flórsykur. Bætið brædda suðusúkkulaðinu út í. Þetta fer ofan á kökuna sem má svo skreyta að vild.



Mjúkt, safaríkt og bragðmilt

Jólin eru tími elskulegrar íhaldssemi þegar við viljum vera viss um að allt sé eins og það á að vera. Þess vegna velja tugþúsundir Íslendinga SS birkireykta hangikjötíð á jólaborðið, því það er mjúkt, safaríkt og bragðmilt. Gleðileg jól!



BIRKIREYKT HANGIKJÖT

KJELIVARA 0-4°C

NÆRINGARGILDI 100 g u.þ.b.: Hangikjöt: Orka 730 kJ/175 kkal, prótín 19 g, kolvetni 0 g, fita 11 g, natríum 0,3 g. Hangiframpartur: Orka 881 kJ/212 kkal, prótín 17 g, kolvetni 0 g, fita 16 g, natríum 0,3 g. **GOTT MEDLÆTI:** Jalningur, soðnar kartöflur, grænar baunir og rauðkál.



ELDUNARLEIÐBEININGAR: Setjið hangikjötíð í kalt vatn (gott er að bæta 1-2 msk. af sykri í vatnið). Látið suðuna koma upp og sjóðið við vægan hita í 25-30 mín. pr. kg. Síðkvíð undir og látið standa áfram á hellunni í lokuðum potti í 2 klst. Færið kjötíð upp úr pottinum og setjið strax í kæli. Verði ykkur að góðu!

SLÁTURFÉLAG SUÐURLANDS · REYKJAVÍK





María gerir fersk salöt til að veða upp á móti saltinu í skinkunni.



Skinkan er þakin sinneps-gljáa.



Brauðið inniheldur ýmis jólakrydd og er gott að dýfa því í soðið af skinkunni.



Sænskar kjötbollur eru ómissandi á jólaborðið.

Jólahlaðborð á sænska vísu

Flautuleikarinn María Cederborg er frá Svíþjóð en flutti hingað til lands árið 1991. Strax fyrsta árið tók hún að sér að stýra íslenskri Lúsíuhátíð og hefur gert síðan. Jólamaturinn í Svíþjóð er ekki þrírettaður eins og algengt er hér heima heldur er allt lagt á eitt gnægtaborð.

Í Svíþjóð tíðkast að vera með jólahlaðborð á aðfangadagskvöld. Á því er yfirleitt jóla-skinka, kartöflugratín, síld, kjötbollur, týtuberjasulta, grafinn lax og alls kyns salöt. Sumir eru líka með rifjasteik en María Cederborg sleppir henni.

„Ég geri hins vegar jólabrauð til að dýfa í soðið sem kemur af skinkunni. Samkvæmt hefðinni ætti svo að vera soðið rauðkál og soðið grænkál með en ég hef salötin frekar fersk til að veða upp á móti saltinu. Á mínu heimili borðum við líka möndlugrautinn í hádeginu og erum yfirleitt með heima-gerðan vanilluís í desert.“

Maður Maríu er frá Síle og stundum bætist sílesk nautarúlla við borðið.

María starfar sem flautukennari og aðstoðarskólalærjóni Tónskóla Sigursveins og á yfirleitt annrækt um jólin. Hjá henni snúast þau ekki síst um Lúsíuhátíðina 13. desember sem fer stækkandi með hverju ári. Að sögn Maríu er Lúsíuhátíðin stór í Svíþjóð en hún er líka haldin í Noregi, Finnlandi og Danmörku.

„Í Svíþjóð er valin Lúsía í hverju

um einasta smábæ og svo ein fyrir landið allt,“ upplýsir María.

Lúsían er í hvítum kirtli með ljós í hári. Spurð nánar út í hefðina segir María Svía ekki velja sér svo mikið upp úr því af hverju tilteknar hátíðir eru haldnar. Lúsíuhátíðina má þó bæði rekja til kristni og heiðni. Lúsía, sem var uppi á árunum 283-304, dó píslarvættisdaða og er verndardýrlingur blindra.

Samkvæmt júlíanska tímatalinu, sem var í gildi á miðöldum, voru vetrarsólstöður 13. desember og samkvæmt þjóðtrúnni voru ýmsar miður góðar vættir á sveimi nóttina áður sem þurfti að fæla burt með ljósi og söng.

Þó að vetrarsólstöður hafi færst með upptöku gregoríanska tímatalinsins situr hefðin eftir. Þennan dag eru líka alltaf bakaðar Lúsíubollur með saffrani. Þær eru sölgular á lit og hafa líka þann tilgang að fæla burt illa anda.

Lúsíutónleikarnir í ár verða haldnir í Seltjarnarneskirkju og hefjast klukkan 18. Boðið verður upp á Lúsíubollur á eftir.

María gefur hér uppskrift að sænskri jólaveislu. vera@365.is



María Cederborg hefur búið hér á landi í 24 ár en heldur sænskum jólahæfum. MYNDIR/STEFÁN

JÓLASKINKA

3-6 kg jóla-skinka, gjarnan á beini (fæst í Kjöhöllinni)
5-6 negulanaglar
2 lárviðarlauf
1 tsk. allrahanda svartur pipar
1 egg
2 msk. dijonsinnep
1-2 dl brauðrasp

Skolið skinkuna með vatni. Setjið hana á álþappír á plötu. Stingið negulanöglum í fituröndina og dreifið lárviðarlaufum, muldum svörtum pipar og allrahanda yfir. Stingið kjötmæli í miðju skinkunnar. Pakkið henni vel inn í álþappír. Það myndast mikill vökví og hann á helst að haldast inni í „pakkanum“. Bakið í ofni þangað til kjötmælirinn sýnir 73°C. Takið skinkuna úr ofninum en látið standa í álþappírnum í um 10 mín. Næst er álþappírinn tekinn af og skinkan látin kólna. Geymið soðið. Takið fituröndina af. Búið til sinneps-gljáann með því að blanda saman eggi, sinnepi og ½ dl af raspi. Berið á skinkuna. Ef hún er stór gæti þurft að tvöfalda uppskriftina. Stráðið afganginum af raspinu yfir. Brúnið í ofni við 200°C í um 10 mín. Skerið skinkuna í þunnar sneiðar og berið fram með soðnum kartöflum, eplamús og jólabrauði.

Skinkusoð

Soðið af skinkunni er þynnt með vatni og borið fram heitt.

Í um 40 mínútur. Gott er að borða jólabrauðið með jóla-skinkusneið og sinnepi.

FERSKT EPLAMAUK

3 epli, ekki of sæt
1 stjörnuanis
1 kanilstöng
30 g smjör
½ dl hráskykur

Skerið eplið í litla bita, blandið öllu saman í potti. Látið sjóða við vægan hita í um 15 mín. Hrærið á meðan.

SÆNSKT JÓLABRAUÐ

3 stykki
5 dl malt
250 g rúgmjöl
5 dl mjólk
1 kg hveiti eða spelt
1 poki þurrger
3 dl síróp
1 ½ msk. salt
1 msk. steytt fennel
1 msk. mulinn engifer
1 tsk. mulinn negull
1 tsk. allrahanda
50 g smjör
hýði af hálfri appelsínu
1 dl rúsínur

Dagur 1

Sjóðið maltið niður í 2½ dl. Hellið heitu malti yfir rúgmjölið. Hrærið vel. Hyljið með plastfilmu og látið standa yfir nótt. Skrælið appelsínuna og þurrkið hýðið við lágan hita í ofni. Geymið fram á næsta dag.

Dagur 2

Blandið gerinu við 2-3 dl af hveiti. Bætið kryddinu við. Hitið mjólkinu í 37°C. Blandið saman og bætið sírópi, rúsínum og söxuðum appelsínuberki við. Ekki gleyma saltinu. Bætið rúgmjölsdeiginu við ásamt smjöri í litlum bitum. Bætið við hveiti þar til deigið losnar frá skálinni. Látið hefast í 2-4 klst, eða yfir nótt. Takið deigið upp og hnoðið í um 10 mínútur. Myndið þrjú brauð og leggið á plötu. Látið hefast í u.þ.b. klukkutíma. Penslið með heitu vatni, smjöri og smá sírópi. Bakið í miðjum ofni við 180°C

SÆNSKAR HÁTÍÐARKJÖTBOLLUR

1 dl haframjöl
1 tsk. kjötkraftur
2 dl rjómi
500 g nautahakk af allra bestu gerð (fæst í Kjöhöllinni)
1 egg
1 tsk. allrahanda
1 tsk. timjan svartur pipar
salt

Tætið haframjöl með töfrasprotta. Blandið rjómanum og kjötkraftinum við og látið standa í 10 mínútur. Blandið afganginum við og búið til litlar kjötbollur. Prófssteikið eina og bætið við kryddi ef þarf. Steikið á plötu í smjöri og olíu við 180°C. Látið brúnast á öllum hliðum. Berið fram með týtuberjasultu.

RAUÐKÁLSALAT

½ rauðkálshaus
2 appelsínur
1 krukka steinselja
½ dl rúsínur

Skerið kálið í þunna strimla. Takið hýðið af annarri appelsínunni og skerið í litla bita. Bætið steinselju og rúsínum við. Pressið safann úr hinnarri appelsínunni yfir.

GRÆNKÁLS- OG GRANATEPLASALAT

4-5 grænkálsblöð
¼ haus icebergsalat
1/2 búnt fersk mynta steinselja
1 granatepli (fræin)
safinn úr ½ sítrónu
3 msk. ólífuollía
salt og pipar

Skerið kálið í þunna strimla. Saxið myntu og steinselju og bætið við. Blandið restinni við.

Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskerttra á Íslandi
STOFNAD 1939



Stuðningur til sjálfstæðis



ASA
Sumarblær hálsmen
17.900 kr.



ASA
Sumarblær lokkar
14.700 kr.



Georg Jensen
Torun armspöng
45.000 kr.



Georg Jensen
Moonlight Grapes silfurhringur
55.000 kr.



Georg Jensen
Sunflower silfurlokkar
69.900 kr.



Georg Jensen
Sunflower silfurhálsmen
69.900 kr.

Glaesilegar jólagjafir



Hugo Boss
Ambassador
37.600 kr.



Georg Jensen
Koppel
151.900 kr.



Daniel Wellington
Dapper
43.900 kr.



Daniel Wellington
Classic
29.800 kr.



Kenneth Cole
Transparent
30.900 kr.



Armani
Classic
71.100 kr.



Jacques Lemans
Lugano
30.400 kr.



Fossil
Coachman
29.900 kr.



Michelsen
Tradition
73.000 kr.



Michelsen
Tradition
73.000 kr.



Michael Kors
Darci
52.200 kr.



Skagen
Lenora
25.700 kr.



Fossil
Georgia
24.400 kr.



Tissot
Classic Dream
48.500 kr.



Movado
Museum New
122.200 kr.



Casio
Retro
13.300 kr.



Rosendahl
Watch II
24.900 kr.



Arne Jacobsen
City Hall
64.900 kr.

Kíktu á úrvalið hjá okkur á Laugaveginum,
í Kringlunni eða í vefversluninni á michelsen.is



MICHELSEN
ÚRSMÍÐIR



Björg (t.v.), heldur á bróður sínum og Ragnheiður systir hennar heldur á frænda. Fyrir framan sitja bræður þeirra systra.



Hluti heimilisfólksins á bænum, afi og amma Bjargar, Björn frændi og Kjartan Magnússon fjölskylduvinur.



Foreldrar Bjargar með yngsta soninn, Björn Baldursson.

Alltaf sami yndislegi jólafríðurinn

● Björg Baldursdóttir á góðar jólatengdar æskuminningar en hún ólst upp í Vigur á Ísafjarðardjúpi. Sækja þurfti jólamatinn og gjafir upp á land og slæmt veður setti stundum strik í reikninginn. Þegar klukkan sló 18 á aðfangadagskvöld ljómaði stofan af kertaljósum og hinn sanni jólafríður gagntók alla meðan hlustað var á messuna. Auðvitað lét jólasveinninn sjá sig en honum var skutlað á trillu út í eyjuna.

Fjölskylda Bjargar Baldursdóttur bjó í Vigur á Ísafjarðardjúpi seinni hluta síðustu aldar þar sem hún ólst upp. Jólin í Vigur voru alltaf eftirminnileg ekki síst fyrir þær sakir að sækja þurfti allan jólamat og jólagjafir upp á land. Sjórinn er ekki alltaf fýsileg samgönguleið fyrir litla báta um hávetur og því fékk fjölskyldan í Vigur að kynast fyrir jólin árið 1963 en ein af skýrustu bernskuminningum Bjargar er frá þeim jólum.

„Þann 20. desember 1963 stóðum við systkinin á fjörुकambinum og horfðum á eftir litlum vélbáti sem sigldi út víkina. Hæglætisveður var en frekar þungskýjað. Pabbi og mamma voru á leið í jóla kaupstað í Súðavík sem er 40 mínútna sigling. Það þurfti ekki að eyða tímanum í vangaveltur yfir því í hvaða búið ætti að fara því búðin var bara ein, Rósubúð. Þar fékkst allt milli himins og jarðar; súkkulaði og smurólía, lýsi og leikföng,

glerdýr og gúmmískór. Stórmarkaðir nútímans hefðu varla skákað Rósubúð í vöruúrvali. Samt var hún bara 15 fermetrar.“

Næstingsti bróðir Bjargar stóð í flæðarmálinu og orgaði hástöfum yfir að hafa verið skilinn eftir enda taldi hann sig sjálfkjörinn háseta á skútunni þótt hann væri bara sex ára. „Við systkinin röltum upp hlaðvarpann eftir að elsta systirin hafði mútað litla hásetanum til að þegja. Líflegar umræður fóru fram um hvað myndi koma upp úr kössunum úr Rósubúð og réð óskhyggja þar miklu um uppástungur.“

Nagandi kvíðinn

Þegar líða tók á daginn versnaði veðrið. Það fór að hvesa og snjóa og um miðjan dag var komið versta veður. „Okkur systkinunum, frænda og afa varð tíðförluð út á hlaðvarpann til að gæta að hvort ekki sæist til bátsins. Við sáum áhyggjusvipinn á andliti afa, sem

vissi hvað mátti bjóða litla vélbátinum. Til að dreifa huganum fóru elstu börnin með frænda að láta inn féð. Okkur var tíðlitið í átt að Kambsnesinu en þá var orðið dimmt og lítið að sjá. Tilhlökkunin yfir jólavarningnum vék fyrir sárum og nagandi kvíða. Dimm el og skammdegismyrkrið byrgðu sýn. Þungur ölduníðurinn virtist ærandi.“

Amman hughreysti krakkana. „Treystið guði, börnin mín, hann pabbi ykkar fóru oft komist í hann krappan fyrr og komið heill heim með guðs hjálp.“

Loks heyrðist hrópað: „Þau eru að koma!“ Allir sem stóðu út úr hnefa flýttu sér niður á kamb, enda þurfti að hifa bátinn strax. „Mikill hamagangur var við að koma spilkróknum í spillykkjuna á bátinum um leið og hann kenndi grunn. Heimilisfólkið raðaði sér á spilvindurnar og gekk hring eftir hring þar til báturinn var öruggur á kambinum.“

Spennur á ný

Loks var sjóblautur varningurinn borinn inn í eldhús. „Þá hafði tilhlökkunin og spennurinn tekið völdin á ný eftir giftusamlega heimkomu pabba og mömmu. Eftir að hafa jafnað sig fór mamma að taka upp úr kössunum. Súkkulaði, dödlur, gráfíkjur og rauð og falleg epli sem voru svo sjóblaut að þau ilmuðu ekki. Það þurfti meira að segja að skola sjóseltuna af súkkulaðinu.“

Eðlilega var nærveru krakkanna ekki óskað þegar tekið var upp úr síðasta kassanum sem hlaut að innihalda jólagjafir. „Einhver í hópnun var svo séður að laumast út og kíkja á gluggann og sá mömmu draga upp úr kassanum lítið dúkkuburðarrúm. Hún þurfti að hella úr því sjónum og kom þá auga á litla gluggagægn sem var samstundis rekinn burt. Fenginni vitneskju um innihald kassans var komið á framfæri við hina og getgátur voru auðvitað uppi um hver átti að fá hvað í jólapakkann.“

Jólamatur um eittleytið

Þorláksmessa rann upp en þá var kæst skata borin á borð og hún etin með tilheyrandi andköfum, að sögn Bjargar. „Allan daginn var hlustað á jólakveðjurnar í útvarpinu meðan bærinn var skúraður og skrúbbður í hólf og gólf. Um kvöldið voru kassar með jóla-skrauti sóttir niður á hjalloft. Krakkarnir voru sendir í háttinn því fulloröna fólkið sá um að skreyta bæinn.“

Daginn eftir rak eftirvæntingin



„Ég held að eitt það mikilvægasta í jólahaldinu sé að öðlast þennan umvefjandi frið og ró,“ segir Björg Baldursdóttir sem ólst upp í Vigur. MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

krakkana á fætur í bítið enda runninn upp aðfangadagsmorgunn. Allt var á sínum stað, alveg eins og í fyrra og hitteðfyrra og árið þar áður. „Jólasveinninn á buffetinu, englasplið, rauði flauelsdúkurinn á stofuborðinu og grenigreinin milli myndanna af langafa og langömmu. Allir hlutir höfðu sinn stað jól eftir jól og unaðstilfinning streymdi um sál okkar barnanna við að sjá að allt var í föstum skorðum.“

Aðfangadagurinn var alltaf óskaplega lengi að líða í minningunni en ilmurinn af jólamatnum sló þó aðeins á ópreyjuna. „Jólamaturinn var borinn á borð um eittleytið svo allir gátu gefið sér góðan tíma til að borða og þurftu ekki að flýta sér í fjósið. Yfirleitt var fyllt lambalæri í matinn og jólagrautur með möndlu í eftirrétt. Eftir matinn fékk fulloröna fólkið sér blund. Ef veðrið var gott fórum við krakkarnir út að renna okkur á sleða eða heilsa upp á kýrnar og kindurnar. Stundum fórum við niður í fjöru, því þar voru endalaus viðfangsefni.“

Hinn sanni jólafríður

Klukkan 17 var alltaf borðaður sveskjugrautur með rjóma og síðan klæddu allir sig í sparifötin. Loksins varð klukkan 18 og litla stofan var uppljómuð af kertaljósum. „Óendanleg ró og helgi færðist yfir þegar kirkjuklukkurnar hljómuðu í útvarpinu. Meira að segja yngstu börnin sátu hljóð og stillt og kertaljósinn glömpuðu í augum þeirra eins og litlar stjörnur. Hinn sanni jólafríður gagntók alla meðan hlustað var á

messuna. Ég held að eitt það mikilvægasta í jólahaldinu sé að öðlast þennan umvefjandi frið og ró, jafnvel þótt það sé ekki nema þá stund sem aftansöngurinn stendur yfir. Hann nærir sál og líkama og máir burt þreytuna eftir allt jólastúsið.“

Að aftansöngnum loknum fengu allir jólakörfu sem voru bréfkörfur sem höfðu verið fléttaðar á Þorláksmessu og fylltar af góðgæti á borð við súkkulaði, dödlur, gráfíkjur og vínber. „Þegar heimilisfólkið hafði gætt sér á innihaldinu fóru pabbi og frændi í fjósið. Á meðan var jólapökkunum raðað á borðstofuborðið, jólatréð fært inn í borðstofuna og kveikt á því.“

Þegar mjöltum var lokið fóru allir inn í stofu og stóra stundin rann upp þegar jólapökkunum var útteilt. Að jafnaði fékk hvert barn 5-6 gjafir og hver og ein þeirra var sannarlega ævintýri. „Ég man sérstaklega eftir því þegar ég fékk tússliti í fyrsta sinn, 10 stykki í lítilli pappatösku. Þvílík gersemi! Ég átti þá lengi, reyndi að treina í þeim litinn með að dreypa í þá vatni þegar þeir voru farnir að þorna.“

Ófrýnilegur sveinki

Rétt um það bil sem átti að útteila gjöfunum var guðað á stofugluggann. Þegar dregið var frá glugganum mátti sjá jólasvein skjótast hjá og innan skamms var barið heldur óþyrmilega að dyrum. „Það fór alltaf spenningshræðsluhrollur um okkur krakkana því jólasveinninn var frekar ófrýnilegur. Svo skildum við ekkert í því hvernig hann hefði komist út í eyju, því

REYKT BLEIKJUPATÉ & SJÁVARETTAPATÉ

Árstíðabundnar vörur sem hafa slegið í gegn

Tilvalið í veisluna eða á hlaðborðið. Fást í öllum helstu matvöruverslunum og í fiskborði stórmarkaðanna.



Jólasveinninn mætti á sama tíma og frændi Bjargar gerði sér ferð í fjárhúsin.

barnajól
BÖRNIN Í SELJASKÓLA
SPURÐ UM JÓLIN



Hlakkar þú til jóla? Já, þá fer ég í íþróttahús og fæ pakka.
Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Uno, það er dót sem skýtur spilum út.
Áttu uppáhaldsjólasvein? Hurðaskelli, af því hann skellir hurðum.
Hvernig setja jólasveinarnir í skóinn? Þeir klifra upp og setja dótið í.
Hvað gerir Grýla? Tekur krakka.
Hvar eiga jólasveinarnir heima? Uppi í fjöllum.
Hvaða mat viltu borða á jólu-um? Hangikjöt, það er gott.

Daði Steinn Wium, 6 ára

jólahefðir

● **SKESSAN HJÁLPAR TIL** Skessan í Reykjanesbæ ætlar að hjálpa börnum þessi jólin með því að koma skilaboðum áleiðis frá þeim til frænda hennar jólasveinanna um eitt og annað sem þau langar til að fá í skóinn eða jólagjöf. Börn geta skilið eftir bréf í póstkassanum í hellinum og lofar Skessan að koma þeim til jólasveinanna í tæka tíð. Að því loknu er upplagt að fá sér bolla af heitu Skessukakói og piparköku í kaffihúsinu við hlið Skessuhellis.



jólasveinar eiga jú heima í fjöllum-um.

En auðvitað voru til skýringar á því. Hann Jói á Skarði, næsti nágranni fjölskyldunnar á landi, hafði tekið að sér að skutla honum á litlu trillunni sinni út í eyju. „Við vorum auðvitað þakklát Jóa, hann var nú meiri hetjan að leggja þetta á sig, oft í foráttuveðri. Seinna meir áttuðum við okkur á að frændi hafði alltaf gert sér ferð í fjárhúsin um þetta leyti kvölds, „svona til að hára blessuðum ánum“.

Aldrei spilað á spil

Þegar jólagjafirnar höfðu ratað til rétttra viðtakenda og hlotið verðskuldaða aðdáun, var komið að kvöldkaffinu. Öllu því fínasta var tjaldað til. Sparidúkur og postulínsbollastell var lagt á borð og brátt svinaði það undan smákökum, a.m.k. átta sortum, randalín-um, rjómatertum, flatbrauði með hangikjöti og fleytfullum súkkulaðikönnum með rjóma. „Eftir kvöldkaffið, þegar áliðið var kvölds, fór hver í sitt rúm og hinn aukni bókaokstur heimilisins var tekinn í notkun. Aldrei var siður að spila á aðfangadagskvöld, það var eiginlega bannað. Jólanóttin var svo þrungin af friði og hátíðleik að það hefði verið óviðeigandi að rjúfa þá helgi.“

Glatt á hjalla

Dótt ekki hafi verið spilað á jólanóttu var mikið spilað það sem eftir lifði jóla, að sögn Bjargar. „Þá komu jafnvel nágrannar okkar ofan af landi til að spila ef vel viðræði. Fyrir kom að spiluð var vist á þrem borðum og þá var svo sannarlega glatt á hjalla á bænum.“

Það var yfirleitt messað í Ögri og fóru allir sem vettlingi gátu valdið til kirkju ef veður leyfði. Var það að sögn Bjargar í raun eina skiptið um hátíðirnar sem sveitungarnir hittust.

Minningar sem ylja

Eftir að Björg stofnaði fjölskyldu seinna meir eyddi fjölskylda hennar oft jóluum í Vigur. „Þar var alltaf sama yndislega jólafriðinn að finna, hvort sem var hjá mömmu og pabba eða bræðrum og mágkonum. Það að hlusta á aftansönginn í útvarpinu eða fara í messu kl. 18 er ómissandi hluti af jóluum fyrir mér og ég næ aldrei alvöru jólastemningu ef það bregst.“

Að hennar mati leggur unga fólkið í dag ekki mikið upp úr þessum þætti. „Ein besta jólagjöf sem við getum gefið börnunum okkar eru minningar sem ylja þeim alla ævi. Það getum við gert með því að skapa hefðir sem fyrst og fremst eru minningar sem ylja þeim alla ævi. Það getum við gert með því að skapa hefðir sem fyrst og fremst eru forgengilegar og fæst börn muna hvað þau fengu í jólagjöf á síðustu jóluum en góðar minningar fylgja þeim alla ævi og eru dýrmætt veganesti í gegnum lífið.“ *starr@365.is*

Toppmódelið okkar **TRISTAR**
GR-2849 Heilsugrill
Toppmódelið okkar með losanlegum plötum, hallandi grillfleti, bakka fyrir fitu og hitastilli. Fullt verð kr. 19.990.-
14.990
25% AFSLATTUR

Sætasta gjöfn
TRISTAR
WF-2141 Vöflujárn
Þetta vinsæla vöflujárn hefur selst í þúsundum eintaka Bakar tvær hnausþykkar belgískar vöflurs. Fullt verð kr. 9.990.-
5.990
SPARAÐU 4.000

TRISTAR
BR-1022 Brauðrist og WK-1323 hraðsuðukanna
Tveggja sneiða brauðrist í burstuðu stáli og 1,5 lítra stál 2000W hraðsuðukanna. Fullt verð kr. 4.990.-
3.990
JÓLATILBOÐ
Flott par Falleg gjöf

TRISTAR
MX-4165 Töfrasproti
Stór pakki með 750W töfrasprotu, þeytara og hakka ásamnt skál. Stálfótur og 5 þrepa hraðastillir + Turbó stilling. Fullt verð kr. 10.990.-
8.990
JÓLATILBOÐ
750W vinnubjarkur

Electrolux
EFP-5300 Matvinnsluvél
Með fullt af fylgihlutum og 750W kraftmiklum motor. Skálin tekur 2,1 lítra. Hnoðar, hakkar, saxar, þeytir. Fullt verð kr. 19.990.-
14.990
25% AFSLATTUR

TRISTAR
KW-2435 Eldhúsvog
Fullt verð kr. 3.990.-
8.990
JÓLATILBOÐ

Úrvalið hjá okkur
A **Electrolux**
ESB-9300 Blandari
Toppmódelið frá Electrolux með 1200W mótör, hallandi kánnu og Tritan titanium hnif. Fullt verð kr. 49.990.-
Kr. 39.990,-
B **TRISTAR**
BL-4435 Blandari
Blandari to Go. Blandaðu og taktu með þér. Fullt verð kr. 4.990.-
Kr. 3.990,-
B **TRISTAR**
BL-4430 Blandari
Öflugur blandari í boostið, klaka og frosin ber. 1,5 lítra og með glerkónnu. Fullt verð kr. 9.990.-
Kr. 6.990,-

BOSCH
MUM-4405 Hrærivél
Kraftmikil hrærivél með Multimation Drive mótör sem heldur fullum styrk þrátt fyrir mikil átök. Hnoðari, þeytari og hrærari fylgir ásamt hveitibraut. Ræður við allt að 2 kíló af deigi. Fullt verð kr. 25.990.-
OKKAR LÆGSTA VERÐ KR. 15.990
SPARAÐU 10.000

Jólin 2015 Óskagjafir á óskaverði!

Electrolux
ZB-3014G Ergorapído ryksuga
Þessi ryksuga er hluti af topplinunni í ErgoRapido fjölskyldunni frá Electrolux. 18 volta Lithium rafhlada með meiri sogkrafti og hraðari hleðslu. Tvær ryksugar í einu tæki. Ryksuga með skafti og handryksuga. Enginn poki. Nýtt LED ljós að framanverðu og getur staðið fritt án stuðnings á miðu gólfi. Brush Roll Clean búnaður sem hreinsar burstann undir ryksuguhausnum. Fullt verð kr. 34.990.-
26.990
SPARAÐU 8.000

BRAUN Oral B
DB-4010 Rafhlöudrífinn tannbursti
Fáðu betri tannheilsu og skínandi bros með þessum sniðuga rafhlöudrífna tannbursta frá Oral B. Fullt verð kr. 2.490.
1.990
20% AFSLATTUR
Scholl
VelvetSmooth rafdrífna fótþjölin
Fáðu silkimjúka fætur og fjarlægðu sigg og harða húð á undraveðran hátt. Fullt verð kr. 7.990.-
6.990
JÓLAVERÐ
Dekurgjöf

DOMO
DO-2115 Turbo handryksuga
Langbesta handryksuga okkar. 14,4V ofurkraftur og mótordrífinn bursti. Hleðslustandur fylgir.
12.990
OKKAR BESTA!

TRISTAR
TR-2563 skeggsnyrtir
Tilvalin til að mótað og snyrta hið fullkomna þriggja daga skegg. 20 stillanlegar síddir 0,5-10 mm. Fullt verð kr. 6.990.-
4.990
29% AFSLATTUR
Fyrir herrann

TRISTAR
TR-2552 Hár- & skeggklippur
Vandaður hár- og skeggklippur með stillanlegri sídd og fínstillingu fyrir skegg og barta. Hleðslustandur og 45 mín hleðsla. Verð áður kr 5.990
2.990
25% AFSLATTUR
DOMO
DO-9090W Ferðavog
Vigtaðu farangurinn áður en ferð er í flug og forðastu að borga fyrir yfirvigt. Verð áður kr. 3.990
4.444
SPARAÐU 1.546

Rafha ehf
Opíð allar helgar til jóla
virka daga 9-18
laugardag 11-17
sunnudag 13-17
Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími 5880500
www.rafha.is

OSTAKÖRFUR FYRIR SÆLKERA

OSTAKARFA 1



3.599

Innihald: Ibérico paté, Piparostur, Ljúflingur, Rjómaostur, Stonewall Red Pepper Jelly, Camembert Royal Faucon, Stonewall Sea Salt Crackers.

OSTAKARFA 3



5.999

Innihald: Ostarúlla reyktur lax, Prima Donna Maturo, Camembert Royal Faucon, Ibérico paté, Stonewall Wild Blueberry Jam, Stonewall Red Pepper Jelly, Ljúflingur, Rjómaostur, Piparostur, Bónða Brie, Bleu d'Auvergne, Stonewall, Sea Salt Crackers.

OSTAKARFA 5



8.799

Innihald: Stonewall Sea Salt Crackers, Mousse De Canard, Prima Donna Maturo, Piparostur, Melba Toast, Ljúflingur, Camembert Royal Faucon, Stonewall Red Pepper Jelly, Ibérico paté, Rjómaostur, Stonewall Wild Blueberry Jam, Höfðingi, Brie Chili og engifer, Bónða Brie, Ostarúlla reyktur lax, Ferrero Rocher, Bleu d'Auvergne, Einiberja pylsa

Sjá úrvalið á hagkaup.is

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Snjöll markaðsherferð og múgsefjun um leið

● Jólaljörinn sívinsæli er eina veigamikla framlag Norðurlandabjóðanna til bjórmennningar heimsins, að sögn Stefáns Pálssonar. Þrátt fyrir vinsældir hans hér á landi eru ekki mörg ár síðan hefðbundin jólaljörshéð náði flugi hér á landi.

Fyrir marga ölbjörsta landsmenn er jólaljörinn órjúfanlegur hluti jólahaldsins. Það er þó tiltölulega stutt síðan úrvalið varð gott af jólaljör í Vínbúðinni hér á landi og varla hægt að segja að alvöru jólaljörshéð hér nái ártug í aldri. Stefán Pálsson, sagnfræðingur og sérlegur áhugamaður um bjór, man vel eftir umfjöllun um jólaljörinn í Morgunblaðinu frá 2007. „Þar var fjallað um að hægt væri að kaupa heilar sjö eða átta tegundir af jólaljör í Vínbúðinni! Sú tala þætti nú hlægileg í dag.“

Á næstu árum jukust vinsældir jólaljörshéðs jafnt og þétt. Meira var fjallað hann í fjölmiðlum þar sem ólíkar tegundir voru bornar saman og einkunnir gefnar. „Vinnustaðir og vinahópar fóru einnig að koma sér upp þeirri hefð að kaupa sýnishorn af sem flestum týpum til að prófa. Það aftur leiddi til þess að brugghúsin og innflytjendur fóru að gefa þessari hefð enn meiri gaum.“

Skera sig úr

Stefán segir jólaljörinn vera eiginlega eina veigamikla framlag Norðurlandabjóðanna til bjórmennningar heimsins. „Sögulega séð hafa aðrar þjóðir átt til að brugga sérstakar tegundir af oft alkóhólríkara öli fyrir svartasta skammdegið en sjálf jólín hafa frekar verið tími kryddaðra vína eða sterkara áfengis. Norðurlöndin skera sig nokkuð úr í þessu efni.“

Norræna jólaljörshéðin er í senn ævafor og tiltölulega ný að sögn Stefáns. „Við vitum að í heiðni þótti rétt að blóta guðunum með sterkum bjór um jól og þrátt fyrir kristnitökuna hélst sú hefð. Það var jafnvel bundið í landslög á miðöldum að bændur skyldu eiga bjór um jól. Þessi hefð hélst alla tíð og menn tóku hana jafnvel með sér vestur um haf.“

Snjöll markaðsherferð

Þrátt fyrir langa sögu er markaðssetning á jólaljör tiltölulega ný og tengist helst Tuborg jólaljörnum danska. „Á áttunda áratugnum tókst Tuborg með snjallri markaðsherferð að gera jólaljörinn sinn að ómissandi hluta af dönskum jólaundirbúningi, eins og jólasveinarnir í glugga Rammagerðarinnar voru hjá okkur Reykvíkingum. Þeim tókst að búa til æsing í kringum fyrsta jólaljörsdaginn sem stig-magnaðist svo ár af ári og aðrir framleiðendur reyndu að stökva á vagninn. Þessi saga öll er magnað dæmi um snjalla markaðsherferð og múgsefjun.“

Raunar sé nær óþekkt utan Norðurlanda að allt leggist á hliðina út af jólaljör. „Við í Evrópu átta menn sig varla á merkingu orðsins. En það má kannski segja að Tuborg hafi horft til Þýskalands og þess hvernig bjórframleiðendurnir í München hafa gert sér mat úr Októberfest með öllum þeim hefðum og ritjúlum sem því fylgir. Þetta var því tilbúin hefð í Danmörku, með langar sögulegar rætur þó, sem tók tiltölulega stuttan tíma að koma á og breiddist svo til nágrannalanda.“



„Vinnustaðir og vinahópar fóru einnig að koma sér upp þeirri hefð að kaupa sýnishorn af sem flestum týpum til að prófa. Það leiddi til þess að brugghúsin og innflytjendur fóru að gefa þessari hefð meiri gaum,“ segir Stefán Pálsson. MYND/GVA



JAFNFRAMT FAGNA ÉG ÞVÍ AÐ JÓLABJÓRAVERTÍÐIN ER SÁ TÍMI ÁRSINS ÞAR SEM FULLT AF FÓLKI SEM ALLA JAFNA ER VARFÆRIÐ Í BJÓRMÁLUM OG RÍGHELDUR SIG VIÐ „SÍNA“ TEGUND STÍGUR ÚT FYRIR ÞÆGINDARAMMANN.

Út fyrir rammann

Þótt Stefán hafi lengi verið áhugamaður um bjór var hann lengi vel lítill jólaljörsmáður að eigin sögn. „Mér fannst jólaljörinn lengi vel einsleitt karamellusull og bæta litlu við það sem hægt var að drekka allan ársins hring. En fjölbreytileikinn hefur aukist og ég er því spenntur á ári hverju að sjá hvað bruggmeistarar landsins hafa fram að færa. Jafnframt fagna ég því að jólaljöravertíðin er sá tími ársins þar

sem fullt af fólki sem alla jafna er varfærið í bjórmálum og rígheldur sig við „sína tegund“, stígur út fyrir þægindarammann og prófar eitthvað aðeins öðruvísi og líkar kannski vel. Og svo er aukabónus við jólaljörarafárið að það byrjar um miðjan nóvember og er að mestu búíð fyrstu helgina í desember. Það lengir því jólín örllítið en rústar ekki jólaundirbúningnum með þynnku og fylleri eins og jólaglöggin átti til að gera hér áður fyrr.“ *starri@365.is*

Jólin koma
með Kjörís



Brandenburg



Lenco
AUDIO-VIDEO

Lenco Xemio 655

MP3 spilarí með 4GB minni og 1,8" skjá. Upptökumöguleiki. USB 2.0 tengi. Rauf fyrir Micro SD kort að 8GB. Rafhláða dugar u.p.b. 8 klst. í afspilun á tónlist og 3,5 klst í afspilun á mynd.

VERÐ ▶ 5.990



SCANSONIC

Scansonic P4600WHITE

FM/DAB+ ferðaútlarp með hleðslu-rafhlöðu og Bluetooth. 20 stöðva minni. Klukka og vekjari. Aux inn.

VERÐ ▶ 14.990



JBL

Bluetooth

JBL E40BT

Práðlaus Bluetooth heyrnartól með innbyggðum hljóðnema og Echo Cancellation. Music sharing – nota má tvö E40BT frá sömu Bluetooth sendingunni. 16 klst USB hleðsla. Samanbrjótanleg.

VERÐ ▶ 12.990



techno

LINE

Technoline WS9130IT

Veðurstöð með myndrænni spá. Stór LCD skjár. Mælir inni og úti hita. Klukka. Práðlaus nemi dregur allt að 100m. Hentar á t.d vegg / Borð. Notar 4 AAA rafhlöður.

VERÐ ▶ 8.990



tasco

Tasco 168RB

10x25 vasasjónauki með 10x stækkun. 25mm rauð gler. Taska fylgir.

VERÐ ▶ 3.990

FJÖLDI LITA



JBL

JBL GOBLACK

Práðlaus Bluetooth v4.1 hátalari með Lithium hleðslurafhlöðu (5 klst ending). Hægt er að taka við símtölum. USB kapall fylgir. (BxHxD): 68,3 x 82,7 x 30,8 mm.

TILBOÐ ▶ 4.490

FULLT VERÐ 4.990

Panasonic

Panasonic KXTGB210

Práðlaus DECT sími með 1.4" LCD skjá með bakljósi. 50 nafna símaskrá. Tími og dagsetning. Númerabirtir fyrir 50 númer. Endurval í síðustu 10 númer. 6 polyphonic stef og 6 tónar. Allt að 16 klst. rafhlöðuending í tali og 280 klst. á bið.



VERÐ ▶ 4.990

Sky-Watcher



Skywatcher SWHERITAGE76

Dobson stjörnusjónauki með 5x24 leitarsjónauka, 76mm (3") ljósopi, 300mm brennividd, f/3,95 brennihlutfalli. Sjónauki með 25mm gleri (12x), 10mm augngleri (30x) og tunglsiu.

VERÐ ▶ 16.990



PHILIPS

Philips MC151

Samstæða með geislaspilara og Dynamic Bass Boost. FM/MW útlarp með 20 smínum. Klukka með vekjara og svefnrofa. MP3 Link inn o.fl.

TILBOÐ ▶ 14.990

FULLT VERÐ 19.990



PHILIPS

Philips BTM2280

20w RMS samstæða með geislaspilara og USB. Digital Sound Control. Práðlaus Bluetooth tenging. RDS útlarp með 20 stöðvaminni. USB Direct. MP3 Link inn og heyrnartólstengi. Má festa á vegg.

VERÐ ▶ 29.990



YAMAHA

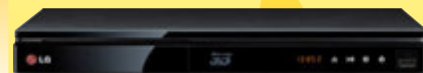
Bluetooth

Yamaha YAS105BL

Nett 120w Soundbar heimabíó með Dolby Digital. Dolby Pro Logic II. DTS. 1 x Optical, 1 x coax og jack inn. Bluetooth 2.1 + EDR (A2DP, SPP). App control - getur lært á fjarstýringu.

VERÐ ▶ 49.990

TAKTU UPPI



LG

LG HR933N

3D Blu-Ray upptökutæki með High Def 1080p @ 24fps. DTS-HD Master Audio Essential / Dolby TrueHD. 320GB harður diskur. 2 stafrænnir DVB-C/T2 móttakarar. Quick Start. Spilað af HDD disk. Práðlaus Wi-Fi móttakari. USB. HDMI, Ethernet-LAN, Optical út, CI rauf.

VERÐ ▶ 59.990



SONOS

PRÁÐLAUS AÐGANGUR ALLSTAÐAR

Sonos er kerfi þráðlausra hátalara og hljómtækja. Það sameinar stafræna tónlistarsafnið og útlarpstöðvar í einu appi sem stjórnar má frá hvaða síma eða spjaldtölvu sem er.

NÝR SONOS 5 KEMUR Í DES.

LG

LG LAS350B

Soundbar 2.1 Bluetooth heimabíókerfi með bassahátalara. Auto Sound Engine hljóðvinnsla. 120W magnari. 50 W Soundbar hátalarar. 70W bassahátalari. Sound Sync Wireless. Dolby Digital / DTS. Bluetooth. USB. Optical. Audio in. Má festa á vegg.



VERÐ ▶ 26.990

harman/kardon



Harman Kardon SB26

160w RMS 2.1 Soundbar heimabíókerfi með þráðlausu bassaboxi. Stereó og virtual surround sound. Dolby Digital Decoding. Heldur hljóðhæð jafnri. Bluetooth. 2 x HDMI inn. 1 x HDMI út. RCA. Optical. Veggfesting. Fjarstýringin lærir á aðrar fjarstýringar.

VERÐ ▶ 84.990



UNITED

32" 40"

Einfalt og gott sjónvarp með 1366x768p upplausn. Progressive Scan. Stafrænn DVB-T/T2 móttakari. USB, 3x HDMI, Scart, S-video, Digital Coax, PC, heyrnartóls- og RCA tengi. CI kortarauf.

UNITED LED32X16T2

TILBOÐ ▶ 39.990

UNITED LED40X16T2

TILBOÐ ▶ 59.990

Góðar gjafir og Gleðileg Jól

4K ULTRA HD TV **VIERA VIERA Direct** **Panasonic**

4K MEDIA PLAYER **EASY MIRRORING**

QUAD-CORE PRO **STUDIO MASTER COLOUR**

SWIPE & SHARE **TV ANYWHERE**

Panasonic TX50CX670 50"
TILBOÐ ▶ 159.990

Panasonic TX55CX670 55"
TILBOÐ ▶ 229.990

LG Life's Good **LG 49UF800V 49"**
TILBOÐ ▶ 199.990

IPS LED 4K ULTRA HD **LG 55UF800V 55"**
TILBOÐ ▶ 239.990

4K Upscaler **webOS 2.0** **LG 65UF800V 65"**
TILBOÐ ▶ 369.990

1500Hz PMI **DVBT2**

Sound Designed by **harman/kardon**

Lenco **Lenco L3867**
PLÓTUSPILARI með innb. formagnara og USB tengi. 33/45 snúninga.

VERÐ ▶ 19.990

JBL Bluetooth **JBL PULSE2BLACK**
Veðurvarinn 2x8w þráðlaus Bluetooth v4.1 hátalari með ótrúlega flottum hljóð. JBL Prism - Notaðu linsuna á PULSE2 til fanga lit að þínu skapi. Hleðslurafhlaða og USB. Innbyggður hljóðnemi.

VERÐ ▶ 29.990

EISA AWARD Best Product 2015-2016 **Bluetooth** **JBL XTREME**
MOBILE SPEAKERS JBL Xtreme

JBL XTREME
Veðurvarinn Bluetooth hátalari. 2 x 20 w magnari. USB. Lithium hleðslurafhlaða (15 kíl ending). 2 x USB tengi fyrir hleðslu. Getur svarað símtölum. USB kapall og Ól fylgir.

VERÐ ▶ 44.990

24,2 Megapixla C-MOS myndflaga **Nikon VR LINSA MEÐ KRISTIVÖRN**

Nikon D3300KIT1855VR
Stafræn SLR myndavél með 24,2 milljón punkta upplausn, 24,2 mm CMOS flögu á DX-sniði, EXPED 4, ISO 100-12800, 3" LCD skjá, Active D-Lighting, D-Movie FHD hreyfimynd, umhverfis- og brellustillingum, hraðri raðmyndatöku, tvöföldu rykkreinsikerfi, HDMI C út, WiFi tengimöguleiki ofl.

Nikon School námskeið fylgir.

TILBOÐ ▶ 89.990

SJÓNAUKAR Í MIKLU ÚRVALI



EPSON SKJÁVARPI

Skjávarpi með 1920x1200upplausn og 3000 ANSI Lumens birtu.
VERÐ 149.990

Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • WWW.SM.IS



Uppáhaldseftirréttur dætranna

• Elín Traustadóttir kennari gefur uppskriftir að girnilegum eftirréttum sem auðvelt er að töfra fram um jólin eða við önnur hátíðleg tækifæri.

Elín heldur úti vefsíðunni komduadborda.com sem hún setti í loftið á afmælisdaginn sinn þann 28. desember í fyrra.

„Ég hef alltaf haft áhuga á mat. Ég fékk sem barn að vera frjáls í eldhúsinu heima og fór í sveit sem krakki fram á unglingsár þar sem ég aðstoðaði í eldhúsinu og fékk að baka og gera það sem ég vildi. Eftir að ég fór að búa fór ég að reyna mig áfram, keypti matreiðslubækur og fór á námskeið,“ segir Elín sem hefur ávallt viljað búa til sem hollastan mat fyrir fjölskyldu sína.

Þegar hún var beðin um uppskriftir að eftirréttum í Jólalblaðið ákvað hún að ráðfæra sig við dætur sínar. „Þær voru allar sammála um að velja mascarpone-eftirréttinn enda er hann í miklu upphaldi. Súkkulaðið valdi ég því það er ekki langt síðan ég lærði að búa það til. Bæði er það ofboðslega gott en það



Léttþeytið rjóma. Ostur, sýrður rjómi, sykur og korn innan úr vanillunni eru sett í matvinnsluvél. Blandað saman þar til allir kekkir eru farnir. Blandið saman við rjómann. Notið sleikju.

Berjasósa
200 g bláber, frosin
1 msk. pálmasykur
2 tsk. chiafræ

er líka að stærstum hluta lífrænt og því næstum eins og að fá sér vítamín-mola,“ segir hún glaðlega. Hún segir réttina báða mjög auðveld. „Ég geri aldrei neitt flókið,“ segir hún og hlær. solveig@365.is

FERSK BER MEÐ BERJASÓSU OG MASCARPONE-OSTAKREMI

250 g mascarpone, 1 askja
1 dl sýrður rjómi
50 g pálmasykur
1 stk. vanillustöng
250 ml rjómi



Girnilegur réttur sem hentar bæði sem eftirréttur og á kaffihlaðborð í jólaboðum stórfjölskyldunnar. MYND/VILHELM

Setjið ber og pálmasykur í pott. Sjóðið saman við vægan hita í 5 mínútur. Hrærið í og stappið með sleif. Bætið chiafræjum saman við í lokin. Látið kólna. Þó hér séu notuð bláber gefst vel að nota aðra ferska ávexti. Raðið saman annaðhvort í litlar desertskaál- ar eða stóra skál. Setjið berjasósuna neðst, þá kemur mascarpone-kremið, ofan á fersk niðurskorin ber, aftur mascarpone-kremið og ferskir ávextir á toppinn. Í stóru skálina gerði Elín tvöfalðan skammt sem dugur fyrir tólf manns.



HEIMAGERT LÍFRÆNT SÚKKULAÐI

Blöndunni er hægt að skipta í tvennt og vera með ólík bragðefni.

1 bolli lífrænt kakósmjör
1 bolli lífrænt kakóduft
½ bolli lífrænt hunang

Blanda 1
1 tsk. lífrænt vanilluduft

Blanda 2
2 tsk. lakkrísduft
1 tsk. lakkríssalt,
½ dl saxaðar möndlur eða hnetur

Bræðið fyrst kakósmjör, gætið þess að ekki fari vatn í það.

Byrjið á að setja sjóðandi vatn í frekar stóra skál. Setjið kakósmjör í aðra skál sem sett er í skálina með með heita vatninu. Látið bráðna. Takið skálina úr vatninu.

Bætið restinni af innihaldsefnunum út í og hrærið vel saman. Hellið blöndunni í smjörpappírsklætt kókuform eða sílikonform. Dreifið möndlunum eða hnetunum yfir súkkulaðið. Látið storkna inn í ísskáp í a.m.k. hálf tíma. Brjótið súkkulaðið í passlega mola og geymið í lokuðu íláti í ísskáp.



„Ég geri aldrei neitt flókið,“ segir Elín.

Dömutöskur
9.200 & 24.500 kr

Bakpoki
9.900 kr

Herratöskur
9.200 & 19.900 kr

Hugmyndir að jólagjöfum

Snyrtitöskur
5.500 kr

Herra- og dömullúffur
7.800 & 6.900 kr

Nettar dömutöskur
8.300 kr

TÖSKU- OG HANSKABÚÐIN

Skólavörðustíg 7

sími: 551-5814 www.th.is / Tösku og hanskabúðin

Opnunartími / Mánud.-föstud. 10 - 18 Laugard. 10 - 16



Patricia Dúa Thompson hlakkar mikið til jólnanna en henni þykir gaman að föndra, bæði jólasöngur og annað. MYNDIR/ANTON BRINK

Dagatal í upphaldi

Patricia Dúa Thompson hefur verið dugleg að föndra alveg síðan hún var í leikskóla en hún er tólf ára í dag. Hún föndrar nýtt jólasöngur fyrir flest jól. „Ég er mikið jólabarn, ég elska jólin og hlakka mikið til þeirra,“ segir hún. „Upphaldsjólasöngur mitt er pakkadagatalið sem mamma saumaði og amma setti saman. Þá fæ ég pakka á hverjum degi til jóla. Einnig held ég mikið upp á jólasöngur sem langamma mín gaf mömmu í jólagjöf þegar hún var lítil.“

Undirbúningur jólnanna hefst

hjá Patriciu og fjölskyldu í byrjun desember þegar ljós og skraut er sett upp. „Okkur finnst alveg ómissandi að fara til ömmu og afa á Akranesi í lauffabráuðsgerð, að skoða jólaljósin þar og svo spilar amma alltaf jólalög með Presley. Á Þorláksmessu skreytum við jólatréð.“

Patricia er afar hrifin af rjúpum og reynir fjölskyldan alltaf að hafa rjúpur í jólamatinn. „Það er líka hefð hjá okkur að borða möndlugraut og fá möndlugjöf og opna jólakortin í hádeginu á aðfangadag,“ segir hún. ljubjork@365.is



Leikandi jólagjöf

Gjafakort í Þjóðleikhúsið gleður unga sem
aldna, enda ávísun á upplifun og ævintýri.

Hafðu samband við miðasölu Þjóðleikhússins
í síma 551 1200 eða á midasala@leikhusid.is

Töfrastund sem gleymist seint.



Fissler

Fissler. Perfect every time.

SYMPHONY IN RED LIMITED EDITION



Settu saman
þína línu af
Symphony
In Red



ÚTSÖLUSTADIR:

byggto**g**búið

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS



Heimilistæki ht.is

Umboðsmenn um land allt



Hafsteinn segir meðlætið vera alveg jafn mikilvægt og aðalréttinn. „Það er hægt að eyðileggja besta hamborgarhrygg áratugarins ef meðlætið er lélegt. Meðlætið á að hjálpa til við að skapa jafnvægi í réttinum.“ MYNDIR/HEIÐUR BALDURSDÓTTIR

Heimagerðir gullmolar úr sinnepi

• Matreiðslumaðurinn Hafsteinn Snæland segist hafa haft þrönga sýn á sinnepsflórana áður en hann „sinnepsfrelsaðist“. Hann gefur hér uppskrift að heimagerðu sinnepi með lakkrísbragði sem hann telur að margir hafi gaman af.

Hafsteinn Snæland, matreiðslumaður á veitingastaðnum Vaaghals í Barcode-hverfinu í Ósló, er yfirleitt að drukka í vinnu síðustu vikunnar fyrir jól þar sem aðventan er annasamasti tími ársins hjá honum. Hann segist því ekki hafa verið duglegur að taka þátt í aðventunni á heimilinu undanfarin ár.

„Ég hef yfirleitt dottið einhvern veginn á kaf í jólastemninguna eins og nýfæddur andurungi og haft afar skamman tíma til að koma mér úr vinnuhamnum og í það að fleyta mér á eftir hinum inn í jólin. Ég er því meira í að hlada upp í jólastemninguna á einum til tveimur dögum og redda jólagjöfunum á Þorláksmessu. Þessum fáu sem ég þarf að redda. Eða eiginlega bara gjöf fyrir konuna. Ef hún er ekki búin að redda henni sjálf eins og öllu öðru. Ég held því að ég sé ekkert að fara að vinna nein verðlaun í jólastemningu þó svo að jólin séu alltaf að verða meira gefandi og skemmtilegri með stækkun fjölskyldunnar og krökkum sem vita aðeins meira um hvað þetta snýst allt saman.

Fyrir mér eru jólin tími fyrir fjölskyldu, vini, góðan mat og gleði. Ég hef búið erlendis í rúm átta ár og hef komið heim til Íslands um jólin að jafnaði annað hvert ár sem setur aðeins auka kraft í eftirvæntinguna fyrir jólinum.“

Hafsteinn gefur hér uppskrift að sinnepi sem hann segir vera einfalt að gera og gaman hversu mikinn persónulegan brag hver og einn getur sett á sitt sinnep.

„Sinnepið er mjög fínt að gera á adventunni, fyrir jólamatinn eða jafnvel gefa það sem persónulegar jólagjafir. Ég prófaði að gera sinnepi í eldhúsinu heima fyrir um þremur árum eftir að ég „sinnepsfrelsaðist“ og smakkaði bragðbætt sinnep frá Bornholm. Þá fattaði ég að ég hafði gríðarlega þrönga sýn

á sinnepsflórana. Ég notaði mestmegnis Dijonsinnep, gróft sinnep og sætt sinnep áður, en núna eru möguleikarnir óendanlegir. Ég hef prófað mig áfram síðan og vissulega gert sinnep sem ekki er svo rosalega gott, en ég hef líka rambað á nokkra gullmola sem ég hef deilt með kollegum og einstaka veitingahúsagæstum sem „bara verða að fá uppskriftina“.

ljjabjork@365.is.

HEIMAGERT SINNEP

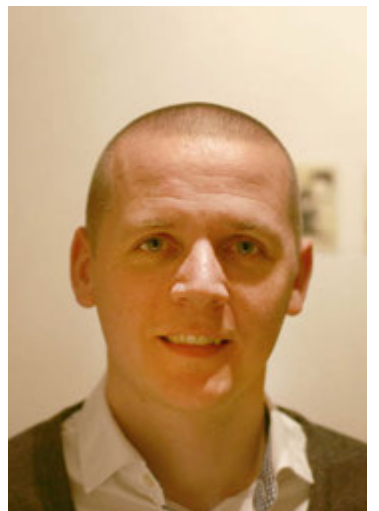
Skilar um það bil 500 g af sinnepi

140 g sinnepsfræ
300 ml vökvu til að leggja í bleyti
edik
sykur
salt
krydd eða bragðbætur eftir óskum

Fyrst þarf að velja sinnepsfræin. Yfirleitt er hægt að velja gul, brún eða svört fræ. Gulu fræin eru mildust en þau svörtu sterkust. Vökvinn til að leggja fræin í bleyti getur verið vatn, bjór, vín, edik, safi eða hvað sem ykkur langar að prófa. Einnig þarf að huga að því hvort leggja skuli í heitan eða kaldan vökva. Að bleyta í fræjunum í köldum vökva skilar sterkara sinnepi en ef heitum vökva er hellt yfir fræin eða ef fræin eru látin sjóða í smástund.

MILLISTERKT LAKKRÍSSINNEP

70 g gul sinnepsfræ
70 g brún sinnepsfræ
300 ml vatn
30 ml eplasíderedik
50 g púðursykur
2 tsk. salt
½ dl lakkrísiróp (til dæmis frá Johan Bülow)



Hafsteinn Snæland er matreiðslumaður á veitingastaðnum Vaaghals í Barcode-hverfinu í Ósló.

Blandið saman fræjum í ílát sem hægt er að loka. Blandið saman vatni, ediki og salti í pott, hitið að suðu og hellið sjóðandi blöndunni yfir fræin. Látið standa við stofuhita í lokuðu ílátinu í einn sólarhring. Næsta skref er að blanda sykri og sírópi út í og blanda svo í blandara þar til að áferðin er orðin eins og óskað er. Sinnepið þykknar þegar það er blandað í blandaranum og gott er að hafa vatn við höndina og sletta smá út í ef það verður of þykkt. Blandið þar til þetta verður að sléttu mauki og þrýstið svo í gegnum sigti. Gott er að smakka til jafnvægið í sinnepinu. Það gerir ekkert til að bæta við salti, sykri, ediki eða lakkrís á þessu stigi ef þörf er á. Hafa skal í huga að á þessu stigi er sinnepið mjög biturt á bragðið og það er edlilegt. Setjið svo sinnepið í sótthreinsaðar krukkur eða glös sem auðvelt er að loka þétt. Biturleikinn hverfur smám saman þegar sinnepið fær að jafna sig. Eftir tvær til fjórar vikur við stofuhita ætti það að vera tilbúið. Sinnepið geymist svo mjög lengi í ísskáp en verður mildara með tímanum.

F&F

Jólapeysur
verð frá
2.950

Kringlan, Skeifan, Spöng, Garðabær,
Borgarnes, Njarðvík, Selfoss og Akureyri

Jólin þín byrja í IKEA

1.190,-/5 í setti

Nýtt VINTER 2015 kubbakerti

795,-/stk.

Nýtt VINTER 2015 kubbakerti

485,-

IDEAL kertadiskur



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - www.IKEA.is

