

JÓLABAKSTUR

ÞRIÐJUDAGUR 22. NÓVEMBER 2011

Kynningarblað Kökur, eftirréttir, uppskriftir, leikir, ljúfar stundir og góð ráð.



Börnin tóku forskot á sæluna í Smáralindinni og skreyttu piparkökuhjörtu af miklum möð. Ekki veitir af að æfa sig fyrir piparhúsaleik Kötlu sem nú er að hefjast í sextánda sinn.

Öll fjölskyldan sameinast í piparkökuhúsaleik Kötlu

Hinn árlegi piparkökuhúsaleikur Kötlu er nú haldinn í sextánda sinn. Þátttaka í leiknum er orðin árviss jólah hefð hjá mörgum fjölskyldum, enda ekkert nema ímyndunaraflíð sem setur fólki skorður í piparkökuhúsagerðinni.

Að baka saman piparkökur eða búa til piparkökuhús er orðið hefð hjá mörgum og ómissandi þáttur í að koma fjölskyldumeðlimum í jólaskap.

Piparkökuhúsaleikur Kötlu er nú haldinn í sextánda sinn og þátttaka í leiknum er orðin jólah hefð á mörgum heimilum.

Keppt er í barna- og fullorðinsflokki og verðlaun veitt fyrir fallegustu og best gerðu húsinn. Skila þarf húsunum inn fimmtudaginn 1. desember frá kl. 17 til 19. Piparkökuhúsinn verða til sýnis í Smáralind frá 1. til 20. desember, en laugardaginn 10. desember verður tilkynnt hvaða hús fá verðlaun í ár.

Glæsilegir vinningar:

Fyrir 1. sætið í fullorðinsflokki eru ýmsir vinningar að verðmæti 55.989 kr.

Fyrir 2.-3. sæti í fullorðinsflokki eru vinningarnir að verðmæti 37.179 hvor. Vinningar í barnaflokki fyrir 1.-5. sæti eru að verðmæti 14.800 kr. hver.



Einbeitingin skín úr hverju andliti, enda til mikils að vinna að skreytingin takist vel.

MYND/VALLI

Katla
Ómissandi í jólabaksturinn

BÖKUNARDROPAR

PÚÐURSYKUR
DÖKKUR OG LJÓS

FLÓRSYKUR

LYFTIDUFT

KAKÓ

www.katla.is



Smáralind

Skiladagur piparkökuhúsanna er
1. des. kl. 17-19 í Smáralind

PIPARKÖKUHÚSALEIKUR

og jólin koma...



Taktu þátt og þitt hús gæti unnið til verðlauna Sjá nánar á

www.katla.is

Gleði og líf við baksturinn

Það er ekki aðeins ávinningur að ljúka bakstri og njóta þess að borða smákökurnar með fjölskyldunni heldur er sú stund sem maður eyðir í vinnuna, baksturinn sjálfan, ekki síður það sem gerir hann þess virði að gefa sér tíma í.

Til að byrja með skiptir öllu máli hvort tiltekinn jólabakstur eigi að fara fram með börnum eða einungis fullorðnum. Margir kjósa að eiga sérstaka stund þar sem stórfjölskyldan bakar saman, ömmur, afar, barnabörn, jafnvel móður- og föðursystkini og eiga svo aðra stund þar

sem foreldrar baka með börnum sínum. Þá getur það orðið að góðri kvöldstund að hitta vinkonur eða vini og skella í söru yfir ljúfri jólatónlist. Til að jólabaksturinn heppnist sem best er sniðugt að undirbúa hann á fleiri vegu en að kaupa hráefnin inn og þrifa eldhúsbörðin.



STÓRFJÖLSKYLDA Í BAKSTRI:

- **Veljið** það eldhús til bakstursins sem hefur hvað mest borðpláss. Þarna skiptir stærðin ekki endilega mestu því minni eldhús eru stundum rýmri og betur skipulögð fyrir margmenni til að vinna í.
- **Ef** svuntur eru af skornum skammti á bakstursheimilinu skuluð þið muna eftir að safna fleiri saman og ekki gleyma barnastærðunum. Þær fást ódýrar á ýmsum stöðum en svo eiga margir einhverjar svuntur og hægt að biðja stórfjölskylduna um að tína saman hvað hver og einn á í skápnum.



- **Fyrir** bakstur þar sem meðlimir af öllum stærðum og gerðum eru þátttakendur er gott að velja tónlist sem fjör er í og mjög blönduð. Þannig má bæði velja lög sem eru sérstök barnajólalög og búa til lagalista sem inniheldur jólalög frá öllum tímabilum, eldri jólasmeili, með Elly Vilhjálms og Ragga Bjarna, Jólahjól Sniglabandsins og fleiri.
- **Sniðugt** er að gera eitthvað sérstakt fyrir börnin eins og



að leyfa þeim öllum að vera með jólasveinahúfur við baksturinn og ekki síður er það gott hreinlætisráð.

- **Ef** öldungurinn í hópnum treystir sér svo til, getur hann sagt yngri kynslóðum frá eldri jólum og foreldrar jafnvel deilt sínum minningum yfir bakstrinum.

- **Séu** börnin í yngri kantinum er ágætt að fá einhvern einn fullorðinn til að hafa yfirumsjón með einu til tveimur börnum, passa að þau hafi verkefni að móða úr, hjálpa til við að fletja út og skera deigið og sinna þeirra helstu þörfum meðan á bakstri stendur.

- **Ef** eldri bakarar ætla að takast á við einhverja verulega bakstursáskorun er nauðsynlegt að hafa aðrar léttari uppskriftir, þarf jafnvel ekki að vera fleiri en ein, fyrir yngstu kynslóðina og þar koma piparkökurnar sterkt inn. Munið að gera þarf piparkökudeigið með fyrirvara. Börn endast mun lengur við baksturinn ef úr fjölbreyttum formum er að velja með dýrum, jólasveinum, stjörnum og öðru slíku.
- **Ekki** hika við að gera hlé á bakstrinum þreytist krakkarnir og leyfið þeim að leika eða fara aðeins út. Þeir koma oftast endurnærðir til baka og vilja halda áfram. Það er engin ánægjustund falin í því að pressa á börnin að halda áfram.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 | Umsjónarmenn auglýsinga: Ívar Örn Hansen ivarorn@365.is s. 512 5429 og Sigríður Dagný Sigurbjörnsdóttir sigridurdagny@365.is | s. 512 5462. | Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



BAKSTUR



HAGKAUP

BONUS

– eldaðu heima



Jólakossar

500 g hreint marsipan
(Odense Ren Rå Marcipan)
300 g sykur
1 dl vatn
150 g eggjahvítur
250 g dökkt súkkulaði

Marsipanbotn: Ein rúlla marsipan er skorin í 30 sneiðar, sem lagðar eru á bökunarpappír og bakaðar við 180 °C í 5–8 mín.

Fylling: 300 g sykur og 1 dl vatn er soðið saman í 2 mín. 150 g eggjahvítur eru þeyttar létt og sykurleginum bætt hægt saman við.

Þeytt með handþeytara við meðalhraða þar til stíft. Fyllingunni er sprautað í gegnum plastpoka á marsipanbotnana og síðan bakað í 5 mín. við 180 °C, eða þar til yfirborðið er stíft. Eftir kælingu eru jólakossarnir penslaðir með bræddu dökku súkkulaði.

Marsipan við öll tækifæri

Marsipan frá Odense Marsipan Fabrik í Óðinsvéum í Danmörku er þekkt um allan heim fyrir gott bragð og einstök gæði. Marsipanið er hægt að nálgast í veflestum stórmörkuðum hérlendis og hjá Ölgerðinni, sem flytur inn vörur frá Odense.

Odense Marsipan Fabrik í Óðinsvéum í Danmörku er umsvifamesti, virtasti og einn elsti marsipanframleiðandi í heimi. Ölgerðin er innflutnings-, dreifingar- og söluaðili fyrir Odense á Íslandi. Gunnar Örn Gunnarsson, vörumerkjastjóri Odense í Gnótt hjá Ölgerðinni, þekkir leyndarmálið á bak við áralanga veltengni fyrirtækisins.



Gunnar Örn Gunnarsson.

„Helsta ástæðan fyrir farsæld Odense er vitanlega sjálft marsipanið, sem vegna úrvals hráefnis og vandaðra framleiðsluáferða er engu líkt,“ upplýsir Gunnar. „Meginuppistaðan í marsipani er sykur og möndullur og hjá Odense eru möndullur í miklum meirihluta, valdar af kostgæfni frá Kaliforníu í bland við spænskar möndullur. Útkoman er gott, mjúkt og temmilega sætt marsipan en ekki beiskt eins og sumt marsipan frá öðrum framleiðendum.“

Að sögn Gunnars felst sérstæða

Odense enn fremur í umfangsmikilli framleiðslu á marsipani í bakstur. „Ástæðan er sú að Norðurlandabjóðir baka miklu meira upp úr marsipani en aðrar þjóðir og eru Íslendingar þar engin undantekning. Marsipan hefur hér lengi verið vinsælt í bakstur.“

Gunnar bendir á að auk bökunarmarsipans standist fáir framleiðendur Odense

snúning í gerð konfektmarsipans, hjúpmarsipans og fyllingarmarsipans. Þess utan sé Odense fremst í flokki í framleiðslu á núggati, að ógleymdu ljúffengu hvítu og dökku súkkulaði og rjómasúkkulaði.

Vörurnar segir Gunnar auðvelt að nálgast hérlendis. „Þær fást í veflestum stórmörkuðum auk þess sem bakarar geta snúið sér beint til Ölgerðarinnar.“ Nánari upplýsingar segir hann uppgæfnar í síma 412-8000 og á heimasíðu Ölgerðarinnar; slóðin er www.olgerdin.is.



Kókosmánar

200 g Odense kókosmarsipan
200 g brætt súkkulaði
Kókosmjöl ristað á pönnu

Skerið kókosmarsipanlengju í 10 sneiðar og hverja í hálfra sneið eftir það. Dýfið í brætt súkkulaði og stráðið smá ristudu kókosmjöli yfir.



Mozart kúlur

200 g Odense marsipan (Odense Ren Rå Marcipan)
50 g Odense núggat
150 g brætt súkkulaði

Skerið marsipanlengjuna í sneiðar og setjið smá klípu af núggati í miðju og hnoðið í kúlu. Dýfið í brætt súkkulaði og stráðið smá flórsykri yfir.



Kransakökustangir

Tilbúinn Odense kransakökumassi
100 g af bræddu súkkulaði
Dálítið af söxuðum heslihnetum og vanillusykri

Kransakökudeigi er sprautað úr pokanum í langar stangir sem bakaðar eru samkvæmt leiðbeiningum á umbúðunum. Síðan kældar og skornar í 6-8 cm búta. Endunum er dýft í bræddan hjúp, stangirnar kældar og raðað upp í stæðu eins og sýnt er á mynd.



Lítill piparkökuhús er einfalt að líma saman með glassúr og losna þannig við hættulega heita sykurbráð.

NORDICPHOTOS/GETTY

Einfaldari hús í sniðum

Piparkökuhús er gaman að búa til og skreyta. Ef ykkur vex í augum að líma saman stórt piparkökuhús er sniðugt að búa til mörg lítil. Auðveldara er að setja þau saman og tilbreyting í að skreyta lítið jólapörp.

Byrjið á að henda í piparkökudeig því það þarf að standa yfir nótt. Teiknið svo upp einfalt snið af litlu húsi og klippið út. Fletjið deigið út í um það bil 3 mm þykkt á bökunarpappír, leggið sniðið á og skerið út. Bakið við 175 gráður í 10 til 12 mínútur.

Til að líma húsið saman er hægt að nota bráðið súkkulaði eða bráðinn sykur. Einfalt er að bræða súkkulaði í vatnsbaði og sprauta því á samskeytin með kramarhúsi en það getur þurft að bíða svolítið meðan það storknar.

Sykurinn er bræddur á pönnu og sykurbráðin borin á og hliðunum haldið saman í smá stund. Sykurbráðin verður þó mjög heit svo fara þarf varlega með hana.

Ef húsin eru lítil er hægt að líma þau saman með

þykkum glassúr og losna þannig við allan hita.

Skreytið að vild.

Piparkökudeig

1,5 kg hveiti
3 dl mjólk
3 dl sykur
2 dl sýróp
100 g smjörlíki
1 og ½ msk. kanill
1 msk. matarsóði
1 msk. engifer

Bræðið saman sykur, sýróp, smjörlíki og krydd í potti, bætið mjólk út í og látið kólna. Blandið matarsóða saman við hveitið, hellið sykurlæginum út í og hnoðið vel. Geymið á köldum stað yfir nótt.

Uppskrift af uppskriftir.
seia.is



Ris a la mande með kirsuberjasósu

Setjið grjónin í sjóðandi vatn í þykkbotna pott. Sjóðið í tvær mínútur og hellið svo mjólkinni saman við. Látið suðuna koma upp á ný og sjóðið grautinn undir loki við vægan hita í 45 til 50 mínútur. Hrærið af og til. Kælið og smakkið grautinn til með sykri, vanillu og hökkuðum möndlum. Hrærið þeytta rjómanum saman við.

Velgið kirsuberjasósuna frá DEN GAMLE FABRIK í potti með kanilstönginni. Takið pottinn af hitanum og fjarlægið kanilstöngina. Berið sósuna fram volga eða kalda eftir smekk.

Gott ráð!
Klæðið sex litlar skálar eða bolla að innan með plastfilmu og setið Ris a la mande jafnt í þær. Gott er að gera þetta daginn áður. Hvolfið skálunum á disk og skreytið með kirsuberjasósunni. Setjið afganginn af sósunni í skál og berið fram með réttinum.

Ekki gleyma að setja möndlu í einn bollann.



Fyrir 6

Ris a la mande

2 dl grautargrjón
1½ dl vatn
¾ lítri mjólk
2 msk sykur
Korn úr einni vanillustöng
100 gr hakkaðar möndlur
Geymið eina fyrir möndlugjöfina
2 dl þeyttur rjómi

Kirsuberjasósa frá DEN GAMLE FABRIK

1 krukka kirsuberjasósa (360 gr)
1 lítill kanilstöng



GÓÐ RÁÐ FRÁ LEIÐBEININGASTÖÐ

Mörg nýtileg

ráð er að finna á vef Leiðbeiningastöðvar heimilanna á www.leidbeiningastod.is. Þar má til dæmis finna hvernig breyta má ofnhita milli Celsius og Fahrenheit og eins hitastig fyrir gasofn.

°C:	°F:	Gas:
110	225	¼
130	250	½
140	275	1
150	300	2
170	325	3
180	350	4
190	375	5
200	400	6
220	425	7
230	455	8



Ljómaleikurinn



Skilafrestur til 19.des.

Transfitusýru fritt

Safnaðu 5 strikamerkjum af Ljóma smjörliki og þú gætir unnið matarúttekt fyrir allt að kr. 40.000.-

Safnaðu 5 strikamerkjum af Ljómasmjörliki og sendu okkur. Kjarnavörur, Miðhrauni 16 - 210 Gardabæ. Dregið verður úr innsendum umslögum þann 19.des. 2011.

Nánari upplýsingar á www.ljomi.is

1. verðlaun 40.000.- Matarúttekt
2.- 20. verðlaun 8.000.- Matarúttekt

Hollustuna í jólabaksturinn færðu hjá okkur

Hjá **LIFANDI** markaði fæst allt í jólabaksturinn.

Tilboð á lífrænum höfrum, hráskyri, spelti, dökku súkkulaði, kakói, hnetum, þurrkuðum ávöxtum, vanillu og fleiru.

Jólabakstur úr heilæmum hráefnum bragðast betur og er betri fyrir líkamann!

15%

afsláttur til 3. desember

www.lifandimarkadur.is

Borgartúni 24 | Hæðasmára 6 | Hafnarborg



Sükkulaði bitar:

Helltu bitunum beint út í deigið þegar þú bakar ekta sükkulaðibitakökur. Tilvalið út á ísinn.



Suðusükkulaði:

Frábært í allan bakstur og í heitt sükkulaði með rjóma.



...mumumumumum gott!



Sükkulaðispænis dökkur og ljós:

Tilvalinn í kökur, ísrétti, eftirrætti og kaffidrykki.



Dropar:

Dropar úr ekta rjómasükkulaði eða ekta suðusükkulaði. Frábærir í allan bakstur.



Vesturvör 36 200 Kópavogi
Sími: 540 4500
www.freyja.is



ALLT VIÐ HÖNDINA

Til að léttu sér baksturinn er afar gott að undirbúa sig vel. Í fyrsta lagi ætti að lesa yfir uppskriftina áður en haldið er í verslunarferðina og skrifa niður á miða það sem vantar. Vont er að vakna upp í miðjum bakstri við að eggj eru búin.

Með því að raða öllum hráefnunum upp á borð sem á að nota verður öll vinnan mun auðveldari. Gott er að vinna sér í hagninn með því að skera niður þær hnetur og möndlur sem á að nota eða annað það sem þarf að nota einhverrar vinnslu. Einnig er gott að tína til þau áhöld sem á þarf að halda. Með þessum hætti tekur enga stund að henda í eina koku eða smákökuuppskrift.

Ekki gleyma að kveikja á ofninum í tíma til að þurfa ekki að bíða eftir því að hann hitni eftir að kökudeigið er tilbúið.

Frábærar uppskriftir á gottimatinn.is

Fjöldi jólauppskrifta er að finna á Gott í matinn-vefsíðunni sem nýtur mikilla vinsælda. Þar er að finna hugmyndir að öllu mögulegu, ljúffengum jólakökum, -konfektum og mat.

Gott í matinn-uppskrifta-vefurinn fór í loftið í apríl 2009 í kjölfarið á markaðssetningu á Gott í matinn-matargerðarlínunni frá MS,“ segir Erna Erlendsdóttir, markaðsstjóri hjá MS. „Vefurinn hefur notið mikilla vinsælda og fjölga heimsókn-um stöðugt inn á síðuna. Þar má finna fjöldann allan af uppskriftum fyrir jólahátíðina, allt frá hugmyndum að jólakökunum og konfektum og til jólamatarins, svo allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi.“

Erna segir áhugann fyrir jólauppskriftunum á síðunni vera mikinn. „Við sjáum umferðina inn á síðuna aukast mikið þegar jólin nálgast og fólk farið að huga að jólamatseðlinum og jólabakstrinum.“

Notendum síðunnar býðst einnig að skrá sig inn á eigið svæði, svonefnt „mitt svæði“ og safna uppáhalds uppskriftunum saman á einn stað. „Margir þáurreyndir kokkar og áhugamenn um matargerð koma að uppskriftunum á vefnum eins og Nanna Rögnvaldardóttir, Klúbbur mat-



Á vefsíðunni gottimatinn.is er að finna fjölda spennandi jólauppskrifta.



Sælkerar koma ekki að tómun kofanum á vefsíðunni.

reiðslumeistara, Árni Þór Arnórsson og Inga Elsa Bergþórsdóttir svo einhverjir séu nefndir,“ segir Erna. Hún segir vert að nefna að á næstu vikum verði Gott í matinn-vefurinn aðgengilegur á farsímaviðmóti. Það auðveldi notendum að fara inn á vefinn í símanum sínum og fletta upp í uppskriftum.

VILKO

-einfaldara getur það ekki verið!

Marengs

HVÍTUR
& **BRÚNN**

Purrefna-
blanda
fyrir
2 botna

Vilko Marengsduft er framleitt úr bestu fánlegu hráefnum.

Jólabaksturinn verður leikur einn með Vilko



MEST LESNA
DAGBLAÐ Á ÍSLANDI

10
ÁRA
2001-2011



Fólkið í landinu les Fréttablaðið

Ný fjölmiðlakönnun Capacent Gallup staðfestir vinsældir Fréttablaðsins enn einu sinni. Til dæmis lesa tæplega 70% íbúa höfuðborgarsvæðisins milli átján og fimmtugs að meðaltali hvert tölublað Fréttablaðsins - næstum þrefalt fleiri en lesa það dagblað sem kemur næst á eftir.

Við erum stolt af þessum glæsilega árangri og munum halda áfram að miðla skemmtilegu og upplýsandi efni, hlusta á raddir lesenda og vera liflegur vettvangur fyrir skoðanaskipti.

18-49 ára	Höfuðsv.	Landið allt	12-80 ára	Höfuðsv.	Landið allt
Fréttablaðið	69,9%	57,7%	Fréttablaðið	73,1%	60,1%
Morgunblaðið	26,3%	24,4%	Morgunblaðið	33,4%	31,5%
DV	9,5%	9,4%	DV	11,4%	10,9%
Fréttatíminn	44,4%	32,3%	Fréttatíminn	50,7%	36,9%
Finnur.is	25,3%	19,6%	Finnur.is	33,8%	26,1%
Monitor	24,5%	22,4%	Monitor	24,4%	23,5%
Viðskiptablaðið	7,1%	6,8%	Viðskiptablaðið	9,8%	8,7%

Prentmiðlakönnun Capacent Gallup. Júlí til september 2011, meðallestur á tölublað.



Allt sem þú þarft...

Allar græjur í bakstur og eldamennsku



Vélin fæst í mörgum litum!
Verð frá kr. 79.990



KitchenAid®

JÓLATILBOÐ

Öllum **KitchenAid®** hrærivélum fylgir 4,8 lítra glerskál ásamt hveitibraut og matreiðslubók á íslensku.

**UPPELDUR
VÆNTANLEGUR
2. DESEMBER**

NÝTT - KitchenAid® HRÆRARI MEÐ SLEIKJUARMÍ

KitchenAid® hefur sett á markað nýjan hrærara, sem passar á flestar **KitchenAid®** hrærivélar. Hrærarinn er með mjúkum sleikjuarmi, sem blandar hráefni betur. Það þarf ekki að skafa innan úr skálinni þar sem hrærarinn skefur innan úr henni um leið og hrært er. Þetta gefur auðveldari, betri og hraðari árangur.

KYNNINGARVERÐ

3.990

ALMENNTVERÐ 5.990

Margir litir fánlegir!

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®



4ra SNEIÐA BRAUÐRIST

VERÐ FRÁ

54.990



2ja SNEIÐA BRAUÐRIST

VERÐ FRÁ

44.990



BLANDARI

VERÐ FRÁ

34.990



MATVINNSLUVÉL

VERÐ FRÁ

54.990



KAFFIKVÖRN

VERÐ FRÁ

44.990



Severin HM3827
200w handþeytari með 5 hraðastillingum. Þeytatar og krókar fylgja.

VERÐ

2.990

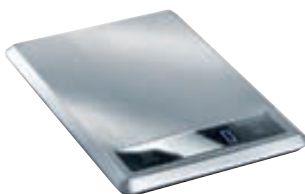
SEVERIN



Severin KW3667
Eldhúsvog með törun í skjá. Tekur allt að 5kg með 1gr nákvæmni. Slekkur sjálfvirkir á sér eftir notkun.

VERÐ

3.290



Severin KW3669
Flott stál eldhúsvog með LCD skjá. Mjög stöðug á borði. 1g - 5300g.

VERÐ

4.490



Severin HM3814
Handþeytari á standi með skál, 250w Mótór, 5 hraðastillingum + Turbo. Standur, 3L skálog 2 aAukahlutir fylgja.

VERÐ

6.990



Severin BM3991
650w 3,3 lítra brauðvél með LCD skjá, 11 stillingum fyrir brauð, deig, kökur ofl. Aukahólf sem bætir sjálfvirkir við efnum. 3 skorpu stillingar. Heldur heitu.

VERÐ

12.990

Fissler



Fissler – pottar, pönnur og öll áhöld í eldhúsið



Einar Farestveit & Co.hf.

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