

# hátíðarmatur

FIMMTUDAGUR 15. DESEMBER 2011

Einfalt og gott  
Uppskriftir að gómsætu  
meðlæti. **SÍÐA 6**



## KYNNING - AUGLÝSING



Anna Björk Sveinsdóttir og Sigríður H. Björnsdóttir með hátíðarmatinn sem er hægt að panta í Kjöthöllinni og sækja rétt fyrir jól. Verlanir eru í Skipholti 70 og á Háaleitisbraut 58 til 60. [www.kjothollin.is](http://www.kjothollin.is).

MYND/GVA

## Sérútbúin jólasteik

**Kjöthöllin** er fjölskyldufyrirtæki sem stofnað var árið 1944 á Klömbrum á Klambra-túni. Þar eru gömul gildi í heiðri höfð og áhersla lögð á persónulega þjónustu.

Við leggjum áherslu á ferskt og gott hráefni en vörurnar framleiðum við að mestu sjálf,“ segir Sigríður H. Björnsdóttir hjá Kjöthöllinni. Fyrirtækið byggir á gömlum gildum, en afi Sigríðar, Christian Christensen, stofnaði Kjöthöllina árið 1944 á Klömbrum. Björn og Sveinn Christensen tóku við af föður sínum árið 1974 ásamt eiginkonum sínum, Sigfríði Friðþjófsdóttur og Unni Birgisdóttur, og í dag vinna dætur þeirra, Sigríður og Anna Björk Sveinsdóttir, einnig í fyrirtækinu.

Gamlar vinnsluáferðir eru hafðar í heiðri í Kjöthöllinni en einnig hefur vöruþróun orðið mikil. „Við bjóðum upp á það helsta í kjötvöru sem fólk setur á jólahlaðborðið, lifrarkæfu og paté, rifjasteik, roastbeef, svína-

rúllupylsu, grafið nautafilé, tvíreykt hangikjöt og fleira spennandi,“ segir Sigríður. „Lifrarkæfuna og villipatéið er hægt að fá í stórum formum til að stinga í ofn. Þá á vel við að bera patéið fram með steiktu beikoni, sveppum og sultuðum rauðlauk eða rifsberjasultu,“ segir Sigríður.

Þeir sem búa patéið til sjálfir geta fengið hakkaða svínalifur og hakkað svínaspekk í Kjöthöllinni. „Þá er bara eftir að blanda saman við kryddi, beikoni, svína- eða kálfakjöti, eftir smekk. Kálfakjöt eigum við yfirleitt alltaf á boðstólum, svo sem læri og snitsel,“ segir Sigríður og Anna Björk bendir á að jólasteikinn í Kjöthöllinni sé einnig vinsæl á jólaborðið.

„Við lögum skinkuna sjálf að sænskri forskrift, en hún var

fyrst lögð af afa okkar Christian Christensen. Skinkan er sykursaltað svínalæri sem hægt er að fá með beini eða án. Einstaklega gott er að sjóða hana og setja síðan í ofn með sinnepshjúp og baka þar til hjúpurinn verður gullinbrúnn. Flestir kaupa aðeins umfram til að eiga í ísskápnun og borða kalda, til dæmis með góðu sinnepi,“ segir Anna. „Við vinnum einnig hamborgarhrygginn okkar sjálf. Þá bjóðum við upp á lambakjöt, til dæmis úrbeinað læri eða léttreykt lambakjöt, og villibráð svo sem hreindýr, villigæsir og skoskar rjúpur. Nautakjöt og kalkúnn er einnig vinsælt á hátíðarborðið og hægt er að panta hjá okkur jóla- og áramótamatinn og sækja rétt fyrir jól,“ segir Anna. „Við leggjum áherslu á persónulega þjónustu.“

# Réttur hiti og réttur litur

Til að steikin heppnist sem allra best um hátíðarnar þarf að huga vel að því hve lengi þarf að elda það og við hve mikinn hita. Á vef Leiðbeiningastöð heimilanna er að finna gagnlegar upplýsingar um eldunartíma kjöts.

Eldunar- og steikingartími kjöts fer eftir ýmsu. Til dæmis tegund og aldri sláturdýrsins, laginu á steikinni og hve fituinnihald í vöðvanum er hátt. Mælt er með notkun kjöthitamælis til að fá steikina eins og best getur orðið. Þá er mikilvægt að yfirborð steikarinnar nái ætíð 75° hita til að drepa niður bakteríur ef þær eru til staðar.

Hér fyrir neðan er gefinn upp til viðmiðunar eldunartími nokkurra kjöttegunda en miðað er við að kjötið sé sett í kaldan ofn sem stilltur er á 200°. Tíminn og hitastigið fer meira eftir þykkt steikurinnar en vigt. Bæði hitastig og tímalengd getur því orðið breytileg.

- Nautasteik roastbeef (innanlæri) 1 kg = 1 klst.
- Kálfabógur með beini 1 kg = 1½ - 2 klst.
- Lambalæri með beini 2,5 kg = 1½ - 2 klst.
- Lambahryggur í heilu 2-2,5 kg = 1½ klst.
- Svínakambur, pörusteik 2 kg = 1½ - 2 klst.
- Hamborgarhryggur 40-45 mínútur pr. kg
- Kalkúnn í heilu 5-6 kg = 4-4½ klst.
- Kjúklingur, heill 1,4 kg = 1½ klst.



Ef um minni steikur er að ræða, til dæmis lund, er best að byrja á að „loka“ steikinni með því að brúna hana fyrst á pönnu og láta hana svo klárast í ofni. Þá er kjöthitamælir alveg ómissandi. Munið að láta steikina „jafna sig“ á fati í um 10 mínútur áður en hún er borin á borð og skorin.

### ELDUNARTÍMI HANGIKJÖTS

Hangikjöt er sett í pott með köldu vatni og suðan látin koma mjög hægt upp, í allt að klukkutíma. Þá er kjötið soðið í 20-30 mínútur, potturinn tekinn af hellunni og kjötið látið kólna í soðinu.

Ef elda á hangikjötslæri í heilu með beini, sem er um það bil 2,5 kg, er gott að pakka lærinu vel í álpappír (matta hliðin látin snúa út). Lærið fer síðan í kaldan ofn stilltan á 200 °C og bakað þannig í 2 klukkustund. Kjötið verður einstaklega mjúkt og safaríkt við þessa aðferð.

### KJARNHITI Í KJÖTI EFTIR TEGUNDUM, MÆLDUR ÞEGAR ÞAÐ ER TEKIÐ ÚR OFNINUM

- Nautakjöt – rautt (rare) = 55-60 °C
- Nautakjöt – meðalsteikt (medium) = 60-65 °C
- Nautakjöt – gegnsteikt (well done) = 65-68 °C

- Hreindýrakjöt – rautt (rare) 55-60 °C
- Hreindýrakjöt – meðal (medium) 60-65 °C
- Hreindýrakjöt – gegnsteikt (Well done) = 65-68 °C

- Kálfakjöt – rautt (rare) = 58-60 °C
- Kálfakjöt – meðal (medium) = 60-65 °C
- Kálfakjöt – gegnsteikt (well done) = 65-68 °C

- Lambakjöt – meðalsteikt (medium) = 70 °C
- Lambakjöt – gegnsteikt (well done) = 75 °C
- Hangikjöt – vel soðið = 68-70 °C

- Svínakjöt – meðalsteikt (medium) = 65 °C
- Svínakjöt – gegnsteikt (well done) = 75 °C
- Kalkúnabryóst – gegnsteikt = 70 °C
- Kalkúnn heill – 68-70 °C





*Humar og humarsúpa frá Grími í forréttinn*  
- góður kostur með hátíðarmatnum



Hátíðar kveðjur Grímur kókkur



Eldunartími kjöts fer eftir tegund, lagi og fituinnihaldi.

NORDICPHOTOS/GETTY

# Fallegar bækur og gjafavara í jólapakkann!

tilboð gildir til 18. des.

# ÍÐA



8.995

9.995

4.695

8.995

5.995

4.395

1.995

Vönduð ilmkeri í gjafaöskju 20% afsláttur

Bókastoðir úr leðri 2 stærðir 20% afsláttur

Lækjargata 2a 101 R. sími 511-5001 opið alla daga til 22

FASTUS

## Pottar og pönnur í miklu úrvali

Fjölbreytt úrval af pottum og pönnum fyrir allar gerðir eldavéla. Allt að 50 lítra pottar. Góð gæði og frábært verð.



Panna 28cm 6.490,-

Pottur 7,2 lítrar 6.490,-

Fastus ehf. | Síðumúla 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | www.fastus.is

FRÉTTIR VÍÐSKIPTI SPORT UMRÆÐAN LÍFIÐ SJÓNVARP

# TAKTU VÍSI Á HVERJUM MORGNU!



## VÍSIR

Ráðlagður dagskammtur af fréttum og fjörefni

# VÍSIR



Pavlova er aðaleftirréttur jóla í Ástralíu.

# Hátíðarréttir um víða veröld

Jólamaturinn víða um heim er alls ólíkur því sem við þekkjum hérlandis. Mexíkóbúar borða saltfisk og Ástralar sumarsalöt.

Frakkar snæða gjarnan svokallaða „Le Reveillon“, eins konar jólarúlutertu, eftir jólamíðnæturmessu ár hvert. Með henni er sterk hefð fyrir því að drekka kampavín. Kakan er fyllt með smjörkremlu en metnaðurinn liggur ekki síst í því að útbúa kökuna þannig að hún líkist sem mest trjádrumbi.

Gæsa- og andalífur, „foie gras“, er þá einnig vinsæll jólaréttur í Frakklandi, sem og ostrur, reyktur lax og crepes-pönnukökur. Aðalrétturinn er gjarnan gæs með fyllingu þar sem kastaníuhnetur eru í aðalhlutverki.

Öllu sunnar á hnettinum, í Ástralíu, er ekki óalgengt að jólamaturinn sé grillaður utandyra enda hásumar þegar jólahátíðin stendur yfir. Köld skinka er vinsæl í heitu veðri og grillmaturinn er afar fjölbreyttur, lamba-, svína- og nautakjöt ásamt alls kyns léttari hráefni; rækjum, kjúklingi og sjávarréttum. Þá eru garðpartí með óformlegu borðhaldi algeng.



Saltfiskur er vinsæll jólaréttur í Mexíkó.

Þó hefur færst í vöxt að Ástralar útbúa hátíðarkalkún.

Algengara er að ekki sé brugðið út af venjunni með jólaeftirréttinn og er marengsbombutertu pavlova, með rjóma og ferskum ávöxtum, einn algengasti eftirréttur hátíðarinnar í Ástralíu.

Jólamaturinn er sömuleiðis fjölbreyttur í Mexíkó. Í strandhéruðum landsins er ekki óalgengt að sjávarréttir séu á boðstólum og er saltfiskur afar vinsæll jólaréttur, þar sem og reyndar einnig inn til landsins. Svokallað jólasalat Mexíkóbúa er svo úr sykkurófum, hnetum, káli og ávöxtum. -jma



Frakkar reyna að láta jólakökuna sína líkjast mest trjádrumbi. Kampavín er gjarnan drukkið með kökunni.

### ● SMJÖRSTEIKTIR SVEPPIR MEÐ STEINSELJU ERU ÓMÓTSTÆÐILEGIR MEÐ FLESTUM JÓLAMAT

500 g sveppir  
2 hvítlauksgeirar  
75 g smjör  
2-3 tímíngreinar  
salt  
pipar  
söxuð steinselja



Skerið sveppina í helminga og saxið hvítlaukinn smátt. Bræðið smjórið á pönnu. Setjið sveppina, hvítlaukinn og tímíanið á pönnuna, malið pipar yfir og látið krauma við meðalhita í 6-8 mínútur, eða þar til svepp-

irnir eru gullinbrúnir. Saltið eftir smekk. Saxið steinseljuna, stráðið meirihlutanum af henni yfir, hrærið og látið krauma í 1-2 mínútur í viðbót. Hellið sveppunum á disk og stráðið afganginum af steinseljunni yfir.

### ● FRÍSKANDI EFTIRRETTUR

Eftir saðsama hátíðarmáltíð er gott að fá ís með frískandi berjasósu í magann.

Hindberjaíssósa er einföld en býr samt yfir hátíðarbragði og ekki spillir bleikrauði liturinn fyrir. Setjið 200 g af hindberjum, 50 g af sykri og sítrónusafa í pott og sjóðið í nokkrar mínútur. Sigið og berið fram ýmist volga eða kalda með vanillúis.



*Ertu búinn að leita lengi  
að gamla góða Colombia  
kaffinu frá Kaaber?*

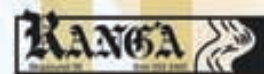


*Einatt þegar kaffi  
á konnu minni er,  
Kaaber er það, heillinn  
eins og vera ber.  
Tíu dropa, elskan  
ég ekki frá því sný...  
að ilmurinn er indæll...  
og bragðið eftir því!*

**COLOMBIA**



*Eftirtaldar verslanir selja Colombia kaffið góða:*



# Fyrir alla pakka

Undir 3.000,-



2.500,-

Undir 5.000,-



4.990,-

Undir 10.000,-



5.980,-

» Í vefversluninni okkar, kokka.is, getur þú skoðað og keypt gjafir fyrir alla – hvort sem þeir eru nýbyrjaðir að búa eða eiga allt. Gjafirnar eru flokkaðar eftir þema og verði og einnig er hægt að kaupa gjafabréf. Ef þú átt góðan sófa er upplagt að nota hann til að kaupa jólagjafirnar! [www.kokka.is](http://www.kokka.is)

**kokka**  
laugavegi 47

laugavegi 47 opið mán.-fös. 10-18, lau. 11-17 | [www.kokka.is](http://www.kokka.is) ✉ [kokka@kokka.is](mailto:kokka@kokka.is)



## Einfaldar uppskriftir að hátíðarmeðlæti

### 1. Gljáðar gulrætur

1 kg gulrætur  
1 msk. smjör  
salt  
pipar

Gulræturnar afhýddar og soðnar í um það bil 5 mínútur áður en þær eru gljáðar í smjörunu á pönnu. Salt og pipar eftir smekk.

### 2. Brúnaðar kartöflur

1 kg soðnar kartöflur  
60 g strásykur  
30 g smjör  
sletta af rjóma

Bræðið sykurinn á pönnu við vægan hita og fylgist vel með að hann brenni ekki. Bætið smjörunu út í þegar sykurinn er farinn að brúnast og hrærið. Þá má setja smá gusu af rjóma út í og hræra vel en má sleppa. Kartöflurnar settar úr í og velt upp úr karamellunni.

### 3. Rauðvínssósa

1½ bolli rauðvín  
1 skalottlaukur saxaður  
salt og pipar  
1 tsk. smjör

Hellið rauðvíninu á pönnuna sem kjötið var steikt á. Þegar suðan kemur upp skaltu skrpa agnirnar á botninum á pönnunni saman við vínið til að ná sem mestu af kjötbragðinu. Bætið síðan skalottlaukunum út í og hrærið vel, bætið svo salti og pipar við eftir smekk og látið malla á lágum hita í fimm til tíu mínútur. Bætið smjörunu að lokum út í sósunu rétt áður en hún er borin fram með matnum.

### 4. Waldorf-salat

½ bolli valhnetur  
½ bolli selleri skorið í bita  
½ bolli vínber skorin til helminga  
1 epli kjarnhreinsað og skorið í bita

3 msk. majónes  
1 tsk. sítrónusafi  
salt  
pipar

Hrærið saman majónes og sítrónusafa, bætið salti og pipar út í. Hrærið svo eplin, sellerið, vínberin og valhneturnar saman við.

### 5. Rauðkál

1 stór rauðkálshaus  
1 stór laukur, afhýddur en ekki skorinn niður  
1 stórt epli skrælt og skorið í sneiðar  
4 negulnaglar  
2 msk. borðedik  
vatn eftir smekk  
salt og pipar

Skerið kálið niður. Stingið negulnögglum í laukinn og setjið í stóran pott. Stráðið káli, eplum og salti og pipar lag fyrir lag í pottinn, hellið ediki og vatni yfir og látið malla í 90 mínútur. Hrærið öðru hverju í.

● **KALKÚN ER JÓLAMATUR BRETA** Mikill meirihluti breskra fjölskyldna, um 90 prósent, hefur steiktan kalkún á jólaborðinu. Meðlætið er þó breytilegt eftir landslutum og þykir Írum, nágrönnum Breta, gott að hafa viskisósu með hunangi og appelsínusafa með fuglinum.

Kalkúninn er tiltölulega nýr á jólaborðum Breta þótt hann hafi verið borðaður sem veislufæði frá því snemma á sextánda öld, þegar William Strickland hafði með sér sex fugla heim frá Ameríku. Hann var lengi vel of dýr til þess að hinn almenni borgari hefði efni á honum og það var ekki fyrr en á sjötta áratug síðustu aldar sem útbreiðsla hans varð almenn.

Fyrr á tímum var jólamaturinn yfirleitt steiktur svanur, gæs eða akurhæna. Fína fólkið átti þó til að skella eldsteiktu höfði af villisvíni á jólaborðið og það þótti til merkis um góðan fjárhag húsráðenda.





Fullkomnaðu jólamatinn  
með niðursoðnum ávöxtum  
frá Del Monte

Ómissandi í forréttinn, aðalréttinn, eftirréttinn og baksturinn



# KitchenAid®

# JÓLATILBOÐ



Vélin fæst í mörgum litum - Verð frá kr. 79.990

Öllum **KitchenAid**® 5KSM 150 hrærivélum fylgir 4,8 lítra glerskál ásamt hveitibraut og matreiðslubók á íslensku.



**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.®

# Saeco

# JÓLATILBOÐ

# Superiore!



**KIMBO**

Vélarnar fást í mörgum gerðum - Verð frá kr. 69.990

1 kíló af hágæða ítölskum Kimbo kaffibaunum fylgir með hverri Saeco vél til jóla.

## Það jafnast ekkert á við ítalskt gæða kaffi beint í bollann

Nú er lag fyrir alvöru kaffibragð! Á Ítalíu er vaggja kaffigerðarinnar og þar eru ekki gerðar málamiðlanir þegar kemur að alvöru kaffi. Sem brautryðjandi í fyrstu gerð alsjálfvirkra kaffivéla leggur Saeco metnað í að færa heimilunum ósvikið gæða kaffi – nýmalað með einum takka. Næstum eins og á kaffihúsi í Róm og einfaldlega „superiore!“



DTP number: B001

**PHILIPS**

**Saeco**

sense and simplicity



**Einar Farestveit & Co.hf.**

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