

# Barnaafmæli

27. október 2016

KYNNINGARBLAÐ KRUMMA | Smáratívolí



Oreo-bollakökurnar hafa verið vinsælar á heimili Evu Laufeyjar.



Rice Krispies kakan er girnileg.

## Ljúffengar kökur í veisluna

**Eva Laufey Kjaran Hermannsdóttir** á ekki í vandræðum með að hrista veitingar í afmælisveisluna fram úr erminni. Hún gefur hér uppskriftir að Oreo bollakökum og Rice Krispies marengsköku. Ný bók hennar, *Kökugleði Evu*, kemur út í næstu viku.

Sælkerinn og sjónvarpskokkurinn Eva Laufey Kjaran Hermannsdóttir segir að þegar hana langi í eitthvað sérstaklega gott þá sé ekki ólíklegt að eitthvað með Oreo kexi í verði fyrir valinu. „Oreo bollakökurnar hafa verið mjög vinsælar á mínu heimili undanfarin ár og standa alltaf fyrir sínu. Ég meina, hver elskar ekki þessar ómótstæðilegu kexkökur?“ segir hún og brosir.

Eva Laufey gefur hér uppskrift að Oreo bollakökunum og Rice Krispies marengsköku en hún segir Rice Krispies og marengs passa ótrúlega vel saman. „Þannig verður úr skemmtileg kaka með litríkum súkkulaðiþerlum. Það má auðvitað fara alla leið og tvöfalda þessa uppskrift en það er bara ef þið þorið, þetta er sannkölluð marengsbomba.“

### OREO BOLLAKÖKUR

250 g smjör, við stofuhita  
4 dl sykur  
4 egg  
4-5 dl mjólk (eða rjómi)  
6 dl hveiti  
2-3 tsk. lyftiduft  
1 tsk. matarsódi  
2 tsk. vanilla (dropar eða

sykur)  
16 Oreo smákökur (1 pakki)

Hitið ofninn í 180°C (blástur). Þeytið sykur og smjör í þrjár mínútur og bætið einu og einu egg saman við. Þeytið vel á milli.

Sigtið saman hveiti og lyftiduft að minnsta kosti þrisvar sinnum. Bætið hveitiblöndunni, matarsódanum, vanillu og mjólkinni saman við og þeytið vel í nokkrar mínútur þar til blandan verður orðin silkimjúk.

Saxið Oreo kexkökurnar eða myljið í matvinnsluvél, setjið út í deigið og blandið saman með sleikju. Skiptið deiginu niður í bollakökuform og bakið í 15 til 18 mínútur. Kælið kökurnar áður en að þið smyrjið á þær kreminu.

### Oreo súkkulaðikrem

220 g smjör, við stofuhita  
4 dl flórsykur  
2 tsk. vanilluextrakt eða vanillusykur  
100 g hvítt súkkulaði  
4-5 Oreo kexkökur

Þeytið saman smjör og flórsykur í nokkrar mínútur, því lengur sem



Eva Laufey gefur hér uppskriftir að gómsætum kökum sem renna ljúfflega niður í veislugesti. MYND/VALLI

þið hrærið kremið því betri áferð fáist þið. Bræðið hvítt súkkulaði í vatnsbaði og bætið við smjörkremið ásamt vanillu. Saxið Oreo kexkökur eða myljið í matvinnsluvél, blandið mylsnunni saman við kremið. Gott er að setja kremið í sprautu-poka og sprauta á kökurnar. Skreytið bollakökurnar gjarnan með Oreo kexköku.

### RICE KRISPIES GLEÐI

#### Rice Krispies botn

150 g súkkulaði  
150 g smjör  
3 msk. síróp  
4 dl Rice Krispies

Bræðið súkkulaði og smjör í potti við vægan hita, bætið sírópinu saman við þegar súkkulaðið er bráðnað og hrærið vel í. Bætið Rice Krispies út í og blandið öllu vel saman. Setjið deigið í form, helst smelluform svo auðvelt sé að taka botninn upp úr. Geymið í kæli á meðan marengsinn er útbúinn.

#### Marengstoppur

3 eggjahvítur  
1 dl púðursykur  
1,5 dl sykur

Hitið ofninn í 150°C. Þeytið eggjahvítur, um leið og það byrjar að freyða í skálinni bætið þið sykrinum saman við, í þremur hlutum. Þeytið áfram þar til marengsinn er stífur og hreyfist ekki. Setjið deigið á pappírsklædda ofnplötu og myndið hring sem er jafn stór eða aðeins minni en Rice Krispies botninn. Bakið við 150°C í klukkustund. Kælið botninn vel áður en þið setjið á hann krem.

### Súkkulaðikrem

100 g suðusúkkulaði  
25 g smjör  
2 eggjarauður  
2 msk. sykur

Bræðið smjör og súkkulaði í potti við vægan hita þar til súkkulaðið er bráðnað, leggið til hliðar.

Þeytið eggjarauður og sykur þar til blandan verður létt og ljós. Hellið súkkulaðiþerlunni saman við í mjórri bunu og blandið vel saman. Hellið súkkulaðiþerlunni í skál og kælið.

### Krem og samsetning

300 ml rjómi  
súkkulaðiþerlur

Þeytið rjóma og setjið hann ofan á Rice Krispies botninn. Leggið síðan marengsbotninn yfir hann og meiri rjóma ofan á þann botn. Hellið súkkulaðisósunni yfir en gætið þess að hún sé orðin köld. Skreytið kökuna með litríkum súkkulaðiþerlum.

**Uppskriftirnar og fleiri til má finna í nýrri bók Evu Laufeyjar, *Kökugleði Evu*, sem kemur út á fimmtudag.**



# Leikir halda veislunni í böndum

Fjölmönnum barnaafmælum þarf helst að stýra svo þau verði ánægjuleg fyrir bæði börn og fullorðna. Leikir eru vel til þess fallnir að halda veislunni í böndum en jafnframt til að hrista gestina saman. Í tveggja klukkustunda afmæli er gott að bjóða upp á að minnsta kosti tvo leiki. Einn fyrir mat og annan eftir. Hægt er að fara nokkrar umferðir með hvern leik.

## SÖNGLEIKUR Undirbúningur

Skrifið niður tíu þekkt dægurlög. Lagavalið fer svoltið eftir aldri þátttakenda en tökum dæmi:

**Glaðasti hundur í heimi**  
**Horfðu til himins**  
**Ástardúett**

Ruglið orðunum. Til dæmis svona:

**istagalö durnuh í imhei**  
**rofðuh ilt mihnsi**  
**arúdetttás**

Skrifið hvert stafarugl á tíu stök blöð.

## Leikurinn

Skiptið þátttakendum í nokkra hópa. Sýnið hópunum eitt stafarugl

í einu. Sá hópur sem er fyrstur að fatta um hvaða lag er að ræða byrjar að syngja það og fær stig. Hægt er að aðlaga leikinn á ýmsan veg. Það má til dæmis bæta við aukastigi fyrir góðan flutning og sömuleiðis fyrir að geta nefnt flytjandann. Sá hópur sem er með flest stig eftir að hafa séð stafaruglin tíu vinnur.

## BLÖÐRUGRIP

Þátttakendur sitja eða standa í hring. Einn byrjar í miðjunni með



Í söngleiknum þarf að vera fljótur að hugsa. Í honum skiptir liðsheimin sköpum.



**Blöðrugrip er hressandi leikur. Það má gera hann enn meira spennandi með því að hafa verðlaun fyrir sigurvegarana.**

blöðru. Hann kastar blöðrunni upp í loft og kallar nafn einhvers í hringnum sem á að grípa blöðruna. Ef hann nær því skiptir hann við þann sem er í miðjunni. Ef ekki er hann úr leik. Ef notaðir eru stólar verða fleiri og fleiri auðir eftir því sem líður á leikinn þar til aðeins tveir þátttakendur standa eftir; einn í miðjunni og einn í hringnum. Hægt er að gera leikinn erfiðari með því að stækka hringinn.

## ÖRKIN HANS NÓA Undirbúningur

Skrifið niður dýranöfn á litla miða. Brjótið saman og setjið í skál. Raðið stólum í hring þannig að seturnar snúi inn. Takið til nóg af treflum eða öðru sem má nota til að binda fyrir augu.

## Leikurinn

Þátttakendur vinna saman tveir og tveir. Hvert par dregur dýranafn úr skálinni. Annar úr parinu fer út úr herberginu á meðan hinn velur sér stól og stillir sér upp fyrir aftan hann. Sá sem fór út bindur fyrir augu áður en hann kemur aftur inn. Sá sem stendur fyrir aftan stólinn reynir að ná félaganum með því að herma eftir dýrinu. Leiknum lýkur þegar öll dýrin hafa náð saman en það getur verið snúið þegar öll dýrahljóðin heyrast í einu.

**Fleiri hugmyndir er til dæmis að finna á Leikjavefnum, leikjavefurinn.is, en síðari leikirnir tveir eru fengnir þaðan.**

# Ævintýraheimur fyrir börn

Fyrirtækið **KRUMMA ehf.** fagnar 30 ára afmæli á árinu. Fyrirtækið var stofnað undir nafni Barnasmiðjunnar af hjónunum Elínu Ágústsdóttur og Hrafni Ingimundarsyni en árið 2011 var nafni fyrirtækisins breytt í KRUMMA. Fyrirtækið var sett á stofn með það fyrir augum að bjóða vandaða og umhverfisvæna vöru fyrir börn að leik innan- og utandyra. Afsláttardagar verða í KRUMMA í næstu viku.

Verslun KRUMMA er sannkölluð ævintýraveröld fyrir börn og hefur um árabil verið falin geresmi á höfuðborgarsvæðinu. Allar vörulínur fyrirtækisins hafa til að bera sérstaka vottun um öryggi. Vörurnar eru sérhannaðar fyrir börn frá fæðingu til tólf ára aldurs. Hjá KRUMMA er breitt vöruúrval fyrir leik- og grunnskóla og ekki síður fyrir einstaklinga. Margir leggja því leið sína í KRUMMA til að kaupa vandaðar og góðar gjafir.

Hrefna Halldórsdóttir, verslunarstjóri KRUMMA, segir að áherslan sé á að flytja inn falleg og vönduð þroskaleikföng fyrir börn auk framleiðslu og innflutnings á útileiktækjum og útihúsgögnum. „Við veitum persónulega þjónustu og hingað eru allir velkomnir,“ segir hún. Á heimasíðunni [www.krumma.is](http://www.krumma.is) er hægt að skoða allt það góða úrval leikfanga sem boðið er upp á í versluninni. Hægt er að kaupa þau beint af vefverslun.

„Við bjóðum meðal annars upp á gæðamerki frá evrópskum framleiðendum. Má þar nefna BRIO þroskaleikföng, HAPE trévörur, og LEGO Education, HAMA perlur, Bänfer svampkubba, svo höfum við verið að taka inn nýjar tegundir sbr. TEGU segulkubba og GIGI pappakubba sem hafa notið mikilla vinsælda,“ upplýsir Hrefna. „Þá býður fyrirtækið vönduð hollensk trampólín í mörgum stærðum en þau hafa fengið alla helstu

**KRUMMA ætlar að starta jólnum snemma í ár en dagana 4.-5. nóvember verða afsláttardagar í verslun KRUMMA við Gylfaflöt, þar sem verður allt að 70% afsláttur af völdum vörum.**

Hrefna Halldórsdóttir



Hrefna Halldórsdóttir, verslunarstjóri hjá KRUMMA, segir að afsláttardagar standi yfir í versluninni 4. og 5. nóvember. Hægt er að gera góð kaup á afsláttardögum. MYND/GVA

öryggisstimpla og eru samþykkt til notkunar bæði í heimahúsum og íþróttahúsum,“ segir hún.

„Þegar fyrirtækið hóf rekstur fyrir þrjátíu árum var það fyrst aðeins með framleiðslu á útileikföngum. Síðan hefur reksturinn eflst og innflutningur á leikföng-

um aukist enda mikil þörf á markaðnum. Elín er sjálf leikskólakennari og veit hvað börnin vilja,“ segir Hrefna. „Þau hjónin hafa alltaf haft það að leiðarljósi að leikföngin hafi kennslulegt gildi. Öll leikföngin eru vottuð um að þau séu eiturefnafrí og málning sem notuð

er blýlaus. Vörurnar eru því með öllu hættulausar,“ bætir hún við. „Fyrirtækið hefur vaxið og dafnað á þrjátíu árum með auknum fjölda starfsmanna, bæði í verslun og á verkstæði,“ segir Hrefna. Starfsfólk KRUMMA ætlar að starta jólnum snemma í ár en dagana 4.-5.

nóvember verða afsláttardagar í verslun KRUMMA við Gylfaflöt, þar sem verður allt að 70% afsláttur af völdum vörum.

**KRUMMA er á Facebook og er með Instagram-síðu. Fyrirtækið er við Gylfaflöt 7, sími 587 8700.**



# Tívolístemning í afmælinu

**Smáratívoli** býður upp á sérstaka afmælis dagskrá fyrir börn á ólíkum aldurs skeiðum. Velja má um fjórar mismunandi útfærslur á afmælisveislum í leiktækjum tívolísins. Allir pakkarnir innihalda tvær pitsusneiðar á mann og safu og gos eins og hver vill.

„Við sjáum um allt, afmælisbarnið þarf bara að mæta á staðinn. Við sjáum um að dekkja borð og borðbúnaður og glösu fylgja í pakknum. Að lokum sjáum við einnig um allan frágang. Miðað við alla þá vinnu sem annars færi í að undirbúa veisluna heima, laga til, baka og útbúa mat og ganga svo frá eftir allt saman, er þetta ólíkt þægilegra, að ekki sé talað um að þurfa ekki að hafa ofan af fyrir öllum börnunum meðan á veisluinni stendur,“ segir María Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri Smáratívolís, en Smáratívoli býður upp á fjóra ólíka afmælis-pakka fyrir börn á ólíkum aldurs-skeiðum.

Öllum pökkunum fylgja tvær pitsusneiðar á mann frá Rizzo Express, safi og gos. Einnig er hægt að koma með aðrar veitingar, til dæmis afmælisökku eða annað.

Afmælisgestir hafa aðgang að skreyttum hátíðasal þar sem boðið er upp á veitingarnar og afmælisbarnið opnar pakkana. Ýmist er hægt að byrja í salnum áður en tívolí dagskráin hefst eða enda þar, allt eftir því hvað hentar aldri og samsetningu hópsins.

## Sniðugt að deila kostnaði

María segir að verðið á meðal-stóru barnaafmæli ætti að vera á færi flestra. Til dæmis kosti Frumskógarpartyið 1.990 krónur á hvert barn og Leikjaparty 2.390 krónur. „Foreldrar slá gjarnan saman í veislu, til dæmis ef tvö börn í sama bekk eiga afmæli á svipuðum tíma og deila þannig kostnaðinum.“



Smáratívoli býður upp á sérstaka afmælis dagskrá fyrir börn á ólíkum aldurs-skeiðum.

## LEIKJAPARTY

„Annar pakki fyrir eldri krakkana kallast Leikjaparty. Þá fær hver gestur Tívolíkort sem nota má til að spila í leiktækjum tívolísins í heila klukkustund. Með kortunum komast krakkarnir einnig í fjögur stór tæki, eins og 7D bíó og Sleggjuna en tíu ára aldurstakmark er í hana, trampólín, klessubíla og keilu. Kortin gilda í klukkustund eftir að þau eru virkjuð.“



## MEGA LEIKJAPARTY

„Mega leikjaparty er veglegasti veislupakkinn okkar og tekur yfirleitt um tvo og hálfan tíma. Spilaðir eru tveir leikir í lazertag, farið í fjögur stór leiktæki í tívolíinu og að auki fá krakkarnir tívolíkort sem gildir í klukkustund. Svo fá allir krapdjús að auki við aðrar veitingar í Mega leikjapartyinu.“

## FRUMSKÓGARPARTY FÜRIR ÞAU YNGSTU

„Frumskógarparty er tilvalinn pakki fyrir yngsta aldurshópinn,“ segir María. „Hann inniheldur eina ferð í klessubílana þar sem krakkarnir eru tveir og tveir í bíl og skiptast á að stýra. Eftir bílana tekur við ævintýrlegur leiktími í Frumskógarklifurhúsinu. Klifurhúsið okkar er lokað svæði. Allir afmælisgestirnir eru einnig í samlitum vestum og er börnunum fylgt af starfsmönnum til og frá klifurhúsinu,“ segir María.



„Við sjáum um allt, afmælisbarnið þarf bara að mæta á staðinn,“ segir María Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri Smáratívolís.



Lazertag-pakkinn er mjög vinsæll hjá tíu ára krökkum og eldri.

## LAZERTAG-PAKKI FÜRIR 10+

„Fyrir krakka tíu ára og eldri standa fleiri veisluútfærslur til boða og er lazertag-pakkinn okkar mjög vinsæll hjá tíu ára krökkum og eldri,“ segir María. „Í þeim pakka eru spilaðir tveir lazertag-leikir, hvor leikur tekur um 15 mínútur. Í heildina tekur þó dagskráin um eina og hálfu klukkustund en inn í það kemur leiðsögn, mátun á vestum og hvíld milli leikja.“

## FULLORÐINSAFMÆLI

Þá eru afmælin í Smáratívolíi ekki einungis vinsæl hjá yngstu kynslóðinni en María segir algengt að fullorðnir haldi veislur í leikjasalnum. „Afar og ömmur bjóða gjarnan allri fjölskyldunni í veislu í tívoli. Við sjáum þá um veitingarnar meðan hópurinn skemmtir sér saman. Þetta er sérstaklega vinsælt hjá þeim sem eiga stórar og barnmargar fjölskyldur og vekur alltaf mikla lukku,“ segir María.

Fullorðinsafmæli eru orðin vinsæl í Smáratívolíi.







## Hressandi sítrónudrykkur

Sítrónudrykkur er mjög vinsæll hjá krökkum og þeim finnst spennandi að fylgjast með þegar hann er útbúinn. Það er upplagt að bjóða krökkunum upp á þennan drykk í afmælum, að vísu er töluverður sykur í honum en þetta er spari-drykkur.

### Uppskrifin miðast við átta

- 8 sítrónur
- 225 g sykur
- 9 dl sódavatn
- 1 lítri ísmolar

Rífið niður sítrónubörkinn og legg-ið til hliðar.

Pressið safann úr öllum sítrónunum og blandið saman við sítrónubörkinn og sykurinn. Hitið upp og látið sykurinn bráðna. Takið af hitanum. Sigið safann og kælið. Setjið í stóra kónnu með ísmolum og fyllið upp með sódavatni. Mjög frískandi og góður drykkur.



## Pappírsföndur í skraut

Músastigar, pappírsfánar, slaufur og litskrúðugir renningar eru tilval skraut í barnaafmælið. Pappírsdúskar hangandi niður úr lofti yfir kökuborðinu setja mikinn svip á veisluna og lítið mál að búa þá til í samvinnu við afmælisbarnið.

Leggið nokkrar arkir af þunnum lituðum pappír hverja ofan á aðra. Því fleiri arkir, því umfangsmeiri og þéttari verður dúskurinn.

Brjótið svo 2 sm upp á bunkann, fram og til baka eins og „harmonikkú“.

Bindið vír um miðjuna til að halda öllu saman. Þá ætti „harmonikkú“ að líta út eins og slaufa.

Rúnnið brúnirnar með skærum og togið svo pappírinn út frá vörnum í miðjunni, lag fyrir lag þar til allur pappírinn stendur út og myndar dúsk.

Hengið svo upp í loft eða dreifið um borðið.

[Onelittleproject.com](http://Onelittleproject.com)

## GAMAN AÐ MAULA MUFFINS

Litlar og fallega skreyttar muffins eru skemmtilegar í barnaafmælin. Hér er uppskrift að góðum muffinsgrunni sem fengin er af síðunni [eldhussogur.is](http://eldhussogur.is). Hægt er að nota grunninn einan og sér eða bæta við berjum eða súkkulaðibitum.

### MUFFINS (20 stykki)

- 100 g smjör
- 2 egg
- 2 dl sykur
- 3 dl hveiti

- 2 tsk. lyftiduft
- 2 tsk. vanillusykur
- 1 dl mjólk

Ofninn er hitaður í 200 gráður. Smjórið er brætt og látið kólna, þá er mjólkinni bætt út í. Egg og sykur eru þeytt þar til blandan verður létt og ljós. Þá er hveiti, lyftidufti og vanillusykrum blandað saman. Þessari þurrblöndu er blandað smátt og smátt út í eggjablönduna á víxl við smjör/mjólkur-blönduna. Deiginu er skipt á milli

um það bil 20 muffinsforma en formin eiga að vera fyllt að 2/3. Bakað í ofni við 200 gráður í um 15 mínútur.

### SMJÖRKREM MED VANILLU

- 150 g smjör (við stofuhita)
  - 200 g flórsykur
  - 2 tsk. vanillusykur
  - 2 msk. síróp
  - Matarlitur
- Hrærið smjórið þar til það er orðið



kremkennt. Sigið flórsykur og blandið síðan smátt og smátt saman við smjórið. Ef kremið er of þykkt er hægt að bæta við örlítilli mjólk. Hrærið að lokum sírópi saman við. Ef kremið á að hafa lit er matarlitnum bætt út í að síðustu. Smyrjið kreminu á kaldar muffins.

@3ifotu

ÞRJÁR  
í fötu

ALLA SUNNUDAGA  
KL. 19:00 – 21:00

Við kynnum til leiks glænýjan þátt á FM957 sem heitir Þrjár í fötu. Þættinum er stjórnað af mögnuðu þríeyki sem samanstendur af þeim Ósk Gunnars, Sigrúnu Sig og Þórunni Antoníu. Þær munu leiða hlustendur áfram inn í notalegt sunnudagskvöld með gríni, góðri tónlist og áhugaverðum umræðum.